

RECETTE

« Douceur Brésilienne »

INGREDIENTS :

Pour 4 personnes

- *cachaça (rhum brésilien 12 cl à défaut du rhum blanc)*
- *sirop de sucre de canne (8 cl)*
- *4 citrons vert (20 cl à défaut Pulco citron vert)*
- *250 gr de sucre*
- *38 cl d'eau*
- *feuilles de menthe (facultative)*
- *1 mangue, 1 papaye, 1 ananas*
- *Pain d'épices (80 gr)*
- *Crème de cacao (5 cl)*

La veille, préparation du sorbet :

Prélevez les zestes de citrons (sans la peau blanche... amère), portez à ébullition eau + sucre , ajouter le jus de citron, faire bouillir 5 à 8 mn retirer du feu, ajouter les zestes (feuilles de menthe) et laisser infuser , à refroidissement conserver au frais.

Le lendemain :

Filter le jus et passer en sorbetière.

Pendant que le sorbet prend forme, confectionner une salade de fruit à base de mangue, papaye, ananas, le tout coupé en petits dés, assaisonner avec une liqueur de litchis et sucrer légèrement.

Détailler en petit cube du pain d'épices, et puncher (arroser légèrement) de crème de cacao.

Dressage :

Dans une assiette disposer harmonieusement la salade de fruit, parsemer dessus le pain d'épices, poser deux boules de sorbet, et accompagner d'un petit verre (ou verrine de "caipirinha").

Réalisation du "caipirinha" :

cachaça (rhum brésilien) mélangé au sirop de sucre de canne.