

# GAGGENAU

Recette de la Cheffe Cathleen Clarity

## SALADE DE FRUITS CALI STYLE AUX FRAISES ET CITRON, PETITE CRÈME D'AVOCAT À PEINE SUCRÉE

Recette pour 4 personnes :

### Ingrédients :

Pour la salade de fruits :

- 500g de fraises *Mara des bois*
- 2 oranges bio
- 2 citrons *Meyer* bio
- 2 belles grappes de raisins rouges
- ½ botte de coriandre
- 3 c à s de miel de citronnier

Pour la crème d'avocat :

- 4 avocats bio mûrs
- 20 cl de crème de coco non sucrée
- Jus d'un citron vert
- 1 citron jaune bio
- 2 c à s de sucre *Muscovado* (sucre de canne de l'Île Maurice)
- 80 g d'amandes
- 8 dattes *de Medjool*
- 3 c à s de miel de citronnier
- 100 g de yaourt à la grecque

### Préparation pour la salade de fruit :

Équeuter les fraises, les tailler en deux dans la hauteur, réserver.  
Tailler les oranges et 1 citron en tranches fines. Tailler le deuxième citron en quartiers.  
Laver la coriandre et les raisins. Couper les raisins en deux.

Chauffer le miel dans une poêle, ajouter tous les fruits, sauf les fraises.  
Ajouter la moitié de la coriandre.

Laisser confire à feu doux pendant 8 à 10 minutes.  
Retirer du feu, laisser infuser.

### Préparation pour la crème d'avocat :

Éplucher les avocats, ôter le noyau et récupérer la chair.

Placer dans le bol d'un robot avec la crème de coco, le jus de citron vert et le sucre *Muscovado*.

Mixer pour obtenir une crème soyeuse, réserver au frais.

Tailler le citron en quartiers. Ouvrir les dattes, retirer le noyau et tailler en petits dés.  
Verser le miel avec les quartiers de citron, les dattes et les amandes dans une poêle.  
Laisser compoter quelques minutes. Réserver.

**Dressage :**

Dresser la crème d'avocat froide dans des petits bols, ajouter les fruits confits, des demi-fraises fraîches. Décorer de pluches de coriandre et d'un trait de jus de cuisson des fruits et terminer par une belle cuillère de yaourt à la grecque.