



La salade de fruits grillés.

#FreeYourTaste

Ingrédients :

2 oranges Bio
 1 petit ananas
 1 kaki
 1 mangue
 1 cuillère à soupe de pistaches
 1 fruit de la passion
 3 cuillères à soupe de sirop d'agave
 ½ cuillère à café de cannelle
 ½ cuillère à café de curcuma
 1 pincée de cardamome
 200 g de yaourt grec
 Huile

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

1. Presser le jus d'une orange et découper l'autre en tranches, avec la peau. Découper l'ananas et le kaki en tranches, puis la mangue en quartiers.
2. Couper le fruit de la passion en deux et le vider. Mélanger avec le jus d'orange, le sirop d'agave, la cannelle, le curcuma et la cardamome pour réaliser une marinade.
3. Huiler légèrement le grill et faire chauffer.
4. Placer les fruits sur le grill et les badigeonner plusieurs fois avec la marinade. Faire griller pendant environ 5 minutes en les retournant une fois.
5. Disposer la salade de fruits grillés sur les assiettes. En utilisant deux cuillères à café, servir deux cuillerées de yaourt grec à côté. Parsemer de pistaches concassées et servir immédiatement.