



Salade de fruits d'hiver améliorée (8 personnes)

⌚ Temps Préparation : 20–25 min Repos (idéal mais optionnel) : 30 min au frais

Ingrédients	Assaisonnement
<p>Fruits</p> <ul style="list-style-type: none">• 5 oranges• 4 pommes• 4 poires• 6 kiwis	<ul style="list-style-type: none">• 1 à 2 citrons (selon goût)• 3 à 4 c. à s. de sucre ou sirop d'érable• 1 c. à c. de vanille ou un peu de zeste d'orange <p>Options +</p> <ul style="list-style-type: none">• 80–100 g de chocolat noir, concassé• 50 g d'amandes effilées



Préparation

1. Préparer les fruits

- Éplucher les oranges et retirer le maximum de peau blanche.
- Couper oranges, pommes, poires et kiwis en morceaux moyens.
- Mettre le tout dans un grand saladier.

2. Assaisonner

- Presser le(s) citron(s) sur les fruits.
- Ajouter le sucre ou le sirop d'érable.
- Mélanger délicatement.

3. Options +

- Faire griller les amandes effilées à sec dans une poêle (2–3 min, feu moyen, en remuant).
- Concasser le chocolat noir.
- Ajouter au dernier moment pour garder le croquant.

4. Repos

- Filmer et placer au frais 30 min si possible.
- Mélanger juste avant de servir.