

Recette Colombienne

LA SALADE DE FRUITS

Ingrédients :

- 4 ananas
- 4 pommes vertes
- 4 pommes jaunes
- 4 pommes rouges
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 1 brique de crème liquide
- 1 paquet de 300 grammes de fromage râpé

Etapas :

- Eplucher les ananas, bien enlever le milieu.

Les faire cuire avec du sucre de canne ½ heure environ. Garder le jus.

- Couper les pommes, avec la peau, en lamelles très fines.

Les mettre dans le jus de l'ananas pour éviter qu'elles noircissent.

- Mélanger dans un récipient le lait concentré et la crème liquide.
- Enlever le jus des pommes et verser le mélange sur les pommes.

Y ajouter le gruyère râpé et bien mélanger.