

Brochette d'ananas et de mangue thaïe



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

400 g de Mangue Ardo

400 g d'Ananas Ardo

10 g de Mélange d'herbes Thaï Ardo

100 g de sucre de canne

50 ml de rhum brun

100 g d'amandes salées

30 g de noix de coco

Cresson de coriandre

Préparation

1. Faites infuser le mélange d'herbes thaï dans le rhum brun et passez au tamis une fois qu'il est suffisamment goûteux.
2. Confectionnez un sirop avec le rhum et le sucre de canne.
3. Réalisez des brochettes d'ananas et de mangue et faites-les griller au barbecue ou au four.
4. Aspergez les brochettes chaudes de sirop.
5. Garnissez d'amandes, de noix de coco et de cresson, de coriandre.

Allergènes

Nuts



We preserve nature's gifts