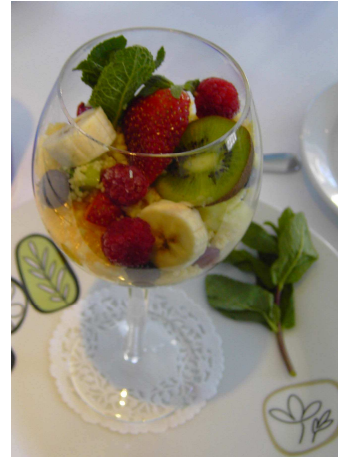


Taboulé aux fruits (6 à 8 portions)

Ingrédients :

- 2 kiwis
- 2 pommes
- 2 oranges
- 1 mangue
- ½ tasse de raisins rouges
- Jus de ½ citron
- 1 banane
- Autres fruits à votre goût, jouez avec les couleurs
- ½ gousse de vanille (ou quelques gouttes d'essence de vanille)
- 1 branche de menthe fraîche
- 3 c. à soupe de miel ou de sirop d'érable
- 1 ¼ tasse de semoule (couscous)
- 1 1/3 tasse de jus d'orange



Préparation :

- Dans une casserole, verser le jus d'orange, incorporer la vanille, quelques feuilles de menthe et le miel ou sirop d'érable.
- Filtrer le mélange et verser-le encore chaud sur la semoule. Bien mélanger avec une fourchette. Laisser refroidir.
- Nettoyer et couper les fruits en petits morceaux. Arroser les pommes et la banane avec le jus de citron. Ciseler le reste de menthe fraîche.
- Incorporer les fruits à la semoule refroidie tout en mélangeant très délicatement. Ajouter la menthe.

Décorer avec quelques feuilles de menthe. Déguster bien froid.



**Franck Richard, chef
Les Caprices de Fanny**