

GÂTEAU FRAIS ET FRUITÉ




INGRÉDIENTS :

- 1 pastèque
- 1 grappe de groseilles
- 10 fraises
- 1 mangue
- 1 banane
- 10 framboises
- 3 cuil. à café de miel épais
- 80 g de fromage frais
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1/2 citron

RECETTE :

1. Coupez les 2 extrémités de la pastèque afin qu'elle puisse tenir debout. Pelez-la entièrement et découpez la chair en trois gros disques de taille différente (conservez les chutes pour faire un smoothie ou pour agrémenter une salade de fruits ou de crudités).
2. Égrenez la grappe de groseilles.
3. Lavez, séchez et équeutez les fraises. Coupez-les en tranches.
4. Épluchez la mangue et coupez la chair en dés ou en triangles.
5. Épluchez la banane et coupez-la en rondelles. Citronnez ces dernières.
6. Déposez le plus gros disque de pastèque sur le plat de service. Badigeonnez-le de miel puis ajoutez le disque moyen. Badigeonnez-le également de miel et déposez le dernier disque de pastèque par-dessus.
7. Décorez le gâteau de pastèque selon votre fantaisie avec les fruits, en les "collant" à l'aide d'un peu de miel.
8. Dans un bol, battez le fromage frais à la fourchette avec le sucre vanillé et un peu de jus de citron. Placez-le dans une poche à douille pour réaliser un joli nuage façon chantilly.

PRÉPARATION :

 45 minutes

 6 personnes

 Facile