

## Rubis-cube de fruit gélifié



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
4 pièces unitaires	Banane	~
5 pièces unitaires	Kiwi	~
0.5	Lait de coco en brique UHT 1 L THAI KITCHEN	0195563
0.5	Orange et pamplemousse en segments au sirop et jus en boîte A10 ST MAMET	0043552
0.5	Purée de fraise sucrée en poche 1 kg LEONCE BLANC	0171786
0.5	Purée de framboise sucrée en poche 1 kg LEONCE BLANC	0181100
0.5	Purée de fruits de la passion sucrée en poche 1 kg LEONCE BLANC	0181122
0.5	Purée de mangue en poche 1 kg LEONCE BLANC	0174147
0.4	Texture gélatine en boîte 1 kg KNORR	0169816

### Étapes de préparation

- 1 Eplucher et mixer les kiwis. Ajouter la texture gélatine à raison de 15 g de texture pour 100 g de kiwi mixé. Bien mélanger et déposer sur une plaque à rebord pour obtenir une hauteur de 1,5 cm. Réserver au frais.
- 2 Eplucher et mixer les bananes avec le lait de coco. Ajouter la texture à raison de 15 g de texture pour 100 g de mélange. Bien mélanger et déposer sur une plaque à rebord pour obtenir une hauteur de 1,5 cm. Réserver également au frais.
- 3 Répéter l'opération pour les purées de mangue, framboise, fraise, et passion.
- 4 Egoutter les segments de pamplemousse et d'orange en réservant le jus.

- 5 Sur une plaque plate à rebord, déposer un film alimentaire, puis étaler les segments de pamplemousse et d'orange correctement.
- 6 Diluer la texture dans le jus d'agrumes à raison de 150 g par litre de jus. Couler le jus sur les segments d'agrumes sur une hauteur de 1,5 cm et laisser prendre au frais.
- 7 Une fois les préparations bien prises, démouler les plaques de fruits gélifiés délicatement. Tailler des cubes de 1,5 cm.
- 8 Réaliser le montage des cubes en alternant les parfums de fruits, comme un "rubis cube" de 3 cubes par 3 cubes par face.
- 9 Pour faciliter la mise en œuvre et le démoulage des plaques, utiliser un film alimentaire au fond des plaques.
- 10 Dresser sur assiette accompagné d'un coulis de fruit ou d'un sorbet.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bordeaux moelleux blanc AOP en bouteille 75 cl CHÂTEAU PIED D'ARGENT