

## Pantonier de soupes de fruits



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 1 couvert

Référence	Ingrédients	Quantité
9026	Fraises 1 kg Sélection du Quotidien	140 Gramme
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	140 Gramme
14378	Cocktail de fruits rouges 1 kg Sélection du Quotidien	140 Gramme
293236	Melon en morceaux 1 kg	140 Gramme
	Segments de pêches	140 Gramme
	Sucre cassonade	300 Gramme
	Gousse de vanille	1 Pièce
	Bâton de citronnelle	1 Pièce
	Eau pétillante	1 Litre

### Etapas de préparation

- 1 Préparer un sirop à 30°C avec la gousse de vanille et les bâtons de citronnelle. Réserver pour infusion, puis passer au chinois.
- 2 Mixer les fruits et lisser à l'aide du sirop chaud.
- 3 Procéder au dressage.

# Pantonier de soupes de fruits

## L'astuce du chef

---



Pour éviter d'ajouter du sucre, il est possible de travailler sur un jus d'orange ou de fruits. Utiliser le sirop chaud permet de mixer les fruits surgelés pratiquement à la minute.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid