

Salade d'or

Pour 6 personnes.

300 g de pruneaux, 4 oranges, 2 bananes, un pamplemousse, 1 boîte d'ananas, 2 c à soupe d'armagnac ou de rhum, ou de cognac, ou de kirsch selon goût.

Faire tremper les pruneaux dans du thé bouillant quelques heures et enlever délicatement les noyaux.
Egoutter les ananas en boîte et couper les tranches en morceaux moyens qu'on placera dans un saladier.
Peler les oranges, le pamplemousse et les bananes. Bien enlever la petite peau blanche qui se trouve sur les oranges et le pamplemousse après épluchage.
Couper les oranges en rondelles, enlever les pépins. Couper le pamplemousse en morceaux et enlever également les pépins si nécessaire.
Couper les bananes en rondelles.
Mélanger ces fruits à l'ananas.
Ajouter les pruneaux bien égouttés.
Arroser avec l'armagnac et tourner délicatement avec deux fourchettes en évitant d'abîmer les fruits. On peut ajouter du sucre si on aime les desserts bien sucrés. Mettre au frais.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.