

SALADE DE FRUITS SECS

Achats :

Pour 4 personnes.

250 gr de pruneaux

250 gr de figues

125 gr d'abricots secs

125 gr de dattes

125 gr de raisins secs

50 gr de noisettes entières non émondées

(avec la peau brune)

50 gr d'amandes entières non émondées

1/2 l de thé aux épices

Recette :

La veille, dénoyauter les pruneaux et les dattes

Faire macérer les fruits ensemble.

Ajouter un verre de Macvin au dernier moment .

Servir avec un verre de Macvin

Cette recette se garde très bien au réfrigérateur plusieurs jours. Elle en est même meilleure.