



- > 1 mangue
- > 4 bananes
- > ½ ananas victoria
- > 4 c. à soupe de jus d'orange
- > 2 citrons verts
- > 20 g de gingembre frais
- > 2 c. à soupe de rhum ambré
- > 50 g de sucre roux
- > 1 gousse de vanille
- > Poivre 5 baies



4



20'



20'



### GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES

D'une richesse aromatique et d'une longueur en bouche exceptionnelles, les vendanges Tardives sont des vins sensuels et voluptueux. Ces vins gourmands se suffisent à eux-mêmes ou se dégustent avec un dessert aux fruits ou des pâtisseries.

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## Verrines de fruits exotiques aux épices

Pelez et coupez le gingembre en bâtonnets. Détaillez les citrons en rondelles.

Faites frémir 10 cl d'eau avec le sucre, les citrons et le gingembre pendant 10 min.

Pendant ce temps, coupez les bananes en rondelles, émincez la mangue et l'ananas.

Mélangez les fruits, le jus d'orange, le rhum, le sirop, la gousse de vanille fendue en deux et laissez mariner 15 min. Poivrez et faites revenir à la poêle sur feu doux pendant 10 min.

