

(pample)MAOUS COSTAUD !

Quels sont les jus de fruits frais les plus consommés en France ? Spontanément, à cette question d'apparence simple, la majorité d'entre nous citerait la pomme évidemment, l'orange sûrement, l'ananas certainement, mais qui pourrait se vanter de citer le pamplemousse ? **On y pense moins, pourtant, force est de constater que ce dernier a de fervents adeptes puisqu'il se classe parmi les meilleures ventes en matière de jus frais. Rien d'étonnant en même temps à cela tant on apprécie son acidité vivifiante, sa chair juteuse à souhait mais également sa forte teneur en vitamine C.** Bref, cet agrume a tout pour plaire, même si on le concède, le fait qu'on le retrouve souvent « pur » fait qu'il nous arrive parfois de nous en lasser un peu; on adorerait le retrouver associé à d'autres fruits pour un cocktail de saveurs plus étonnant. En boissons comme en amour, on aime bien être surpris ! En la matière, on s'en remet comme une évidence à Caresse Antillaise qui a eu la jus'dicieuse idée d'associer le pamplemousse à d'autres fruits exotiques afin d'en dévoiler une interprétation résolument savoureuse et toujours aussi douces.

Ainsi, la pépite antillaise dévoile une création associant le pamplemousse à la goyave et au fruit du dragon. **Un trio solaire, gorgé de saveurs et au goût incomparable, l'acidité de l'agrume étant parfaitement équilibrée par la douceur de la goyave, elle-même mise en valeur par le goût délicatement sucré du fruit du dragon.** Bref, en un mot comme en mille, c'est absolument délicieux et cela change des boissons exotiques que l'on connaît et qui mettent souvent à l'honneur l'ananas, la mangue, la noix de coco... Des breuvages qu'on adore certes mais dont on se délecte plus spontanément lors d'une soirée ou à la faveur d'un goûter, là où cette nouvelle création Caresse Antillaise se révèle par exemple être un nectar ensoleillé parfaitement approprié pour un petit-déjeuner ou une simple soif gourmande dans la journée.



PAMPLEMOUSSE GOYAVE & FRUIT DU DRAGON
CARESSE ANTILLAISE, BRIQUE 1L, 3€30

ET CÔTÉ CUISINE ?

CARPACCIO de fruits exotiques

POUR 6 PERS • • • PRÉPATION : 20 min • • • REPOS : 1/2 h

- 1 pamplemousse rose
- 1 fruit du dragon (ou pitaya)
- 1 goyave mûre
- 1 ananas Victoria mûr
- 1 citron vert
- 250 ml de jus Pamplemousse, Goyave, Fruit du Dragon Caresse Antillaise

1. Laver tous les fruits. Les préparer et réserver.
2. Couper les extrémités du fruit du dragon et inciser l'enveloppe sur la longueur avant de la retirer.
3. À l'aide d'un couteau à pain, couper les extrémités de l'ananas. Peler à vif le pamplemousse.
4. Découper la peau du haut vers le bas puis enlever les yeux. Péler à vif le pamplemousse.
5. Éplucher la goyave, couper en deux dans le sens de la longueur, enlever les pépins à la cuillère.
6. Couper tous les fruits en très fines tranches et disposer harmonieusement dans un plat creux.
7. Verser le jus Caresse Antillaise et laisser mariner au frais une demi-heure.
8. Au moment de servir, prélever le zeste du citron vert et agrémenter le carpaccio. **C'est prêt !**



TOUS LES PRODUITS CARESSE ANTILLAISE SONT DISPONIBLES AU RAYON FRAIS EN GMS