



Recette gourmande : Fruit Sando



À réaliser avec l'aide d'une grande personne

Vous allez adorer le « fruit sando » ! Ce sandwich aux fruits est populaire depuis des décennies au pays du Soleil Levant et gagne du terrain partout dans le monde, petit délice nippon de saison ! Le nom de cet encas sucré est la forme abrégée de *Sandoitchi*, adapté du *Sandwich* anglais.

INGRÉDIENTS pour 2 personnes



- 4 tranches de pain de mie ou de pain brioché,
- Fruits de saison : mangue, fraise, kiwi, poire, etc.
- 20 cl de crème fraîche liquide 30 % matière grasse,
- Graines de gousse de vanille ou un sachet de sucre vanillé,
- 50 g de sucre glace.

USTENSILES :

- Saladier,
- Batteur,
- Film plastique.

PRÉPARATION

Règle d'or pour réaliser un fruit sando digne de ce nom ? Utiliser des fruits de saison ! La mangue ou les fraises fraîches à la chair ferme sont tout indiquées pour cette recette, tout comme le kiwi en début d'année. Vous disposez de bons fruits frais ? Suivez cette recette de fruit sando prévue pour régaler deux gourmands.

1. Une demi-heure avant d'entamer les préparations, placez un saladier, le batteur et 20 cl de crème liquide 30 % de matière grasse au réfrigérateur. Pendant ce temps, enlevez la croûte de 4 tranches de pain de mie épaisses à l'aide d'un couteau —c'est inutile si le pain est brioché—, et rincez 8 fraises entières équeutées ou les fruits que vous avez sous la main sous un filet d'eau froide.
2. Le moment venu, versez la crème liquide froide dans le saladier puis ajoutez les graines d'une gousse de vanille fendue en deux ou du sucre vanillé. Montez la crème en incorporant progressivement 50 g de sucre glace.
3. Tartinez généreusement 2 tranches de pain de mie de crème fouettée, puis déposez les fraises entières sur la couche de crème. Veillez à disposer fraises ou fruits en lignes, les un-e-s derrière les autres, la partie la plus fine orientée dans la même direction.
4. Recouvrez fraises ou fruits de crème fouettée de façon à les immerger entièrement et à combler tous les espaces entre les fruits. Placez une tranche de pain de mie par-dessus pour refermer le sandwich puis enrobez ce dernier avec du film plastique. La crème, les fruits et le pain de mie resteront bien en place !
5. Placez les sandwichs "fruits sando" au réfrigérateur pendant 15 minutes au moins, puis coupez les sandwichs en triangles avant de les déguster.

Astuce bonus - Pour encore plus de gourmandise et de moelleux, remplacez les tranches de pain de mie par des tranches de brioche, et à vous le fruit sando franco-nippon de légende !

Extrait du site *Cuisineaz*, recette proposée par Laura IZARIE <https://www.cuisineaz.com/>