Aumonière de fruits d’été et Lavandula en fraicheur de basilic



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **45 min.**
Cuisson : **25 min.**

Ingrédients

- 150 g de Lavandula
- 8 feuilles de pâte filo
- 1 petit ananas
- 2 oranges
- 2 kiwis
- ½ botte de basilic
- 20 g de sucre
- 3 cl d’huile d’olive

Étapes de la préparation


FROMI

1. Découpez la moitié des fruits en petits cubes réguliers.
2. Poêlez-les à l’huile d’olive et sucrez légèrement.
3. Décroûtez et râpez le fromage Lavandula.
4. Sur le plan de travail, superposez deux feuilles de filo. Au centre des feuilles, déposez une cuillère de fruits poêlés, 50 grammes de fromage décroûté et râpé ainsi que quelques feuilles de basilic.
5. Repliez les feuilles en aumônière.
6. Préchauffez le four à 180°C et enfournez les aumônières pour 15 minutes.
7. Pendant ce temps, découpez le reste des fruits en carpaccio et dressez-les sur une assiette.
8. Lorsque les aumônières sont bien dorées, déposez-les au centre des carpaccio.
9. Servez en chaud-froid.

? **Astuce :** Réalisez une version légumes du soleil avec de l’aubergine, de la tomate, de la courgette et des poivrons.