Salsa de fruits et tortillas sucrées

RECETTES – COLLATIONS – DESSERTS

NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 7-9 MIN

TEMPS DE REPOS : 2H 30 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 c. table de beurre, fondu
- 8 petites tortillas
- ¾ tasse de sucre
- ¾ c. table de cannelle
- 1 tasse d’arilles de grenade
- 1 kiwi, coupé en petits cubes
- 1 ½ tasse de fraises, coupées en petits cubes
- 1 tasse de mangue, coupée en petits cubes
- 1 tasse de fruit du dragon, coupé en petits cubes
- 2 c. table de miel
- 2 c. table de jus de citron
- 6 feuilles de basilic, hachées finement

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. À l’aide d’un pinceau, étendre le beurre sur les deux côtés de chaque tortilla.
3. Couper les tortillas en 8 triangles.
4. Déposer sur des plaques de cuisson et cuire 5 minutes.
5. Retourner les et cuire 2 minutes supplémentaires.
6. Dans un bol, mélanger le sucre et la cannelle.
7. Retirer du four et les rouler dans le mélange de sucre. Réserver.

8. Mélanger tous les fruits, le miel, le jus de citron et le basilic.
9. Servir avec les tortillas.