

Temps de cuisson : 7 minutes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : 2h30

Degré de difficulté : facile

Portion : 6-8



Salsa de fruits et tortillas sucrées

Ingrédients :

- 2 c. table de beurre, fondu
- 8 petites tortillas
- ¾ tasse de sucre
- ¼ c. table de cannelle
- 1 tasse d'airelles 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

Marche à suivre :

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.