

# SALADE DE FRUITS : FRAISE, ABRICOT & MYRTILLE



## Ingrédients :

- Fraises 250g
- 6 abricots
- Myrtilles 125g
- Feuilles de menthe

## Astuces :

- Ajouter 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique.
- Remplacer la menthe par du basilic frais.
- Ajouter quelques gouttes de citron jaune.

**Préparation : 15 minutes | Pas de cuisson**  
**Repos au frais : 1 heure | Pour 4 à 6 personnes**

1. Équeuter les fraises et les couper en 2 ou en 4 (selon la taille).
2. Couper les abricots en 2, enlever le noyau et couper chaque demi-abricot en 2 ou en 4 (selon la taille).
3. Laver les myrtilles.
4. Laver les feuilles de menthe et les ciseler finement (à l'aide d'un couteau ou de ciseaux).
5. Dans un saladier : mélanger tous les ingrédients.
6. Réserver au frais 1 heure avant de servir, votre salade sera plus savoureuse et parfumée.



@Recettes100faim.fr