

SALADE DE FRUITS : FRAISES & CITRON



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Fraises 200g
- 1/2 citron jaune (jus)
- Vinaigre balsamique 1 càs
- Menthe ou basilic frais

Astuces

- Remplacer le vinaigre balsamique par 10g de sucre vanillé.
- Ajouter des fruits de saison : pastèque, myrtille, framboise, abricot, pêche, melon...

Préparation : 15 minutes | Pas de cuisson
Repos au frais : 1h | Pour 2 à 3 personnes

1. Sur une planche à découper : équeuter les fraises et les couper en petits morceaux.
2. Ciseler finement le basilic ou la menthe.
3. Dans un saladier : mélanger le jus de citron avec le vinaigre balsamique.
4. Ajouter les fraises et les herbes.
5. Mélanger le tout et laisser reposer au frais 1 heure avant de servir.



@Recettes100faim.fr