



Desserts

Carpaccio de fraises au basilic et au poivre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes fraises (lavées et équeutées)

2 cuillères à soupe de jus de citron

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1/2 cuillère à café miel

poignée basilic (frais)

poivre noir (du moulin)

Méthode de préparation

Coupez les fraises en tranches et disposez-les sur une assiette. Mixez le jus de citron avec l'huile d'olive et le miel. Versez cette vinaigrette sur les fraises.

Terminez le carpaccio avec des feuilles de basilic et donnez un tour du moulin de poivre noir.

