



Les plats principaux

Salade de fraises et rhubarbe

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes rabarber
200 grammes fraises
4 cuillères à soupe de mascarpone
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de miel
1 citron vert (le zeste et le jus)
1/2 bouquet de basilic
poivre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C.

Rincez et épluchez la rhubarbe. Coupez la rhubarbe en fines lamelles. Déposez la rhubarbe dans un plat à four et aspergez avec le miel et l'huile d'olive.

Rôtissez la rhubarbe 10 minutes au four. Faites-la refroidir et réservez-la.

Lavez et coupez les fraises en deux.

Tartinez une cuillère de mascarpone sur chaque assiette et disposez-y les fraises ainsi que la rhubarbe. Garnissez de quelques feuilles de basilic.

Kruid met peper en werk af met het sap en de zeste van de limoen.

Poivrez et terminez par le jus et le zeste de citron vert.

Ustensiles de cuisine

oven

