

# SALADE DE FRAISES

Mai 2021

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 600 g de fraises parfumées
- ★ 30 g de sucre roux en poudre
- ★ 2 citrons verts
- ★ 2 cuillères à soupe de miel d'acacia
- ★ 4 pincées de poivre de Sichuan
- ★ 4 tiges de menthe poivrée fraîche

Ustensiles : Bol, Saladier, Presse-agrumes, Mortier/Pilon, 4 jolis verres, ombrelles décoratives

Préparation : 15 mn

Repos : 2 à 4 heures

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 7,98 € (soit 2,00 € par personne)



## Recette :

Utiliser des fraises parfumées : Cifloettes, Clery, Gariguettes, Mara des bois, ... Les nettoyer sommairement et ne les rincer que si elles sont terreuses (ce qui est rarement le cas avec celles du commerce, mais courant avec celles du jardin). Retirer les pédoncules et couper la pulpe en deux ou quatre suivant le calibre. Couper les citrons en deux, les presser au presse-agrumes et verser le jus dans un bol, mélanger avec le miel. Écraser le poivre de Sichuan dans un mortier à l'aide du pilon. Placer les fraises dans un saladier, saupoudrer de sucre roux et du poivre concassé, arroser du jus citron/miel. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer de 2 à 4 heures au frais en remuant délicatement de temps en temps.

Répartir en parts égales dans quatre beaux verres. Ciseler une feuille de menthe par verre au moment de servir. Décorer d'une sommité de menthe fraîche et d'une ombrelle décorative.

Accompagner de crêpes dentelles.

## Boisson :

Un Muscat Beaumes de Venise rosé ou un Champagne rosé servi à 8°C, un rouge de Banyuls ou de Maury servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.