

À croquer chez soi, la recette

SALADINE DE FRAISES CLÉRY, CHÈVRE FRAIS, CAPUCINE ET ESTRAGON.

SV GASTRONOMIE



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400 g** fraises Cléry
- 160 g** fromage de chèvre frais
- 80 g** petits croûtons secs
- 12** feuilles de capucine
- 20 g** estragon frais
- 1** radis rouge ou 4 radis ronds
- 50 g** trévises
- fraises séchées ou lyophilisées
- huile d'olive vierge
- vinaigre balsamique blanc
- fleur de sel
- poivre du moulin

PRÉPARATION

- > Laver rapidement à l'eau claire les fraises, bien les sécher et les équeuter ensuite.
- > Laver les herbes aromatiques le radis et la trévises.
- > Dans un récipient assaisonner les petits croûtons avec un peu d'huile d'olive et de vinaigre.
- > Emincer finement la trévises.
- > Couper les fraises en deux et les assaisonner avec de l'huile, du vinaigre et quelques tours de moulin à poivre.
- > Réaliser une sauce vinaigrette épaisse en mixant 5 fraises avec quelques gouttes de vinaigre.

MONTAGE

- > Disposer tout d'abord les croûtons marinés au fond de l'assiette, puis la trévises et les fraises.
- > Ensuite, disposer les fraises séchées, les feuilles de capucine et l'estrragon, des rondelles de radis rouge et quelques gouttes de vinaigrette
- > Pour finir ajouter le chèvre frais légèrement battu et avant de déguster, ajouter un trait d'huile d'olive, la fleur de sel et le poivre de moulin.

