

Fraises au basilic et au poivre

Ingrédients

500 grammes de fraises
12 feuilles de basilic
3 cuillères à soupe de sucre
Poivre noir
Eau citronnée



Préparation

Lavez rapidement les fraises sous un filet d'eau, séchez-les avant de les équeuter. Coupez-les en lamelles.

Découpez finement les feuilles de basilic du bout des doigts.

Dans un saladier, déposez les fraises, le sucre (*plus de 3 cuillères si vous n'êtes pas diabétique*), le basilic, 10 tours de moulin de poivre noir et un peu d'eau citronnée.

Placez au réfrigérateur pendant 2h (*les fraises vous offriront leur meilleur jus*). Sortez le saladier 1h avant la dégustation, ajoutez-y une pointe de piment d'espelette.

Accompagnera très bien une mousse de mascarpone et quelques morceaux de meringue ou une boule de glace au chocolat.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine!

À chacun sa fraise!

Equeuteur et
trancheur à fraises

Parfait pour la
préparation de vos fraises ;-)



10⁹⁹€

chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Beguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

Joseph
design.be