

Salade de Laitue à la Fraise Label Rouge

4 personnes | Préparation : 5 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

Étage de fraises à l’estragon :

250g de Fraises Label Rouge tranchées.
1 brin d’estragon frais haché (seulement les feuilles).
Filet d’huile d’olive pressée à froid.

Étage de crème de cajou :
25g de noix de cajou crues non salées (trempées 1-2h puis rincées et égouttées).
2 cl d’eau.
2 cuillères à soupe de miel.
2 cuillères à soupe de jus de citron.
1 bonne pincée de sel.

Étage de laitue :
Environ 3 poignées de laitues tendres.

Préparation :

Mélanger les Fraises Label Rouge, l’estragon et l’huile d’olive et laisser en attente.

Mettre tous les ingrédients de la crème de cajou dans le bol du mélangeur et laisser tourner à grande vitesse jusqu’à ce que le mélange ressemble à de la crème épaisse.

Ajouter un peu d’eau au besoin. Goûter pour ajuster la quantité de sel.

Pour le montage, commencer par mettre une bonne couche de laitue dans le fond du verre, ajouter ensuite un étage de fraises assaisonnées puis une généreuse cuillerée de crème de cajou. Continuer en alternant les étages