

Tartare de fraises Ciflorette et Gariguette Label Rouge et tomates au basilic par Arnaud Chevalier

0 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 0 min

Ingrédients :

En quantité variable en fonction du nombre de convives et de votre appétit :

– des fraises Ciflorette Label Rouge françaises bien sûr

– et la même quantité de tomates cerises

– un filet d'huile d'olive

– un peu de jus de citron (en fonction de votre envie d'acidulé léger ou plus musclé)

– du poivre, du sel

– et quelques feuilles de basilic

Pour l'accompagnement :

Quelques feuilles de salade croquante, de la burrata, et un peu de bon jambon du pays.

Préparation :

Coupez (sans hachez façon purée mais en laissant des petits morceaux) en quantité égale des fraises et des tomates.

Réaliser à part l’assaisonnement avec de l’huile d’olive, un peu de jus de citron, du poivre, du sel et des feuilles de basilic.

Assaisonnez au moment de servir en entrée en présentant dans un joli récipient.

Décorez l’assiette avec un peu de salade, de la burrata , et un peu de bon jambon du pays.

Et dégustez !