



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Carpaccio de Fraises

difficulté : ● / prix : € / temps de préparation : ⌚

Ingrédients

Pour 4 personnes

500 g de fraises parfumées
1 jus de citron
4 cuillères à soupe de sucre glace
1 pêche jaune
1 abricot

100 g de myrtilles
4 tranches de pain d'épices
10 g de beurre

Progression

Mixez les fraises avec la moitié du jus de citron et le sucre glace

Passez au tamis

Dressez dans des assiettes ou des petits bols à soupe et réservez au frais

Coupez la pêche et l'abricot en petits dés et citronnez les afin qu'ils ne s'oxydent pas

Coupez également le pain d'épices en petits dés et faites rôtir ces derniers dans un peu de beurre.

Présentez les dés de fruits et de pain d'épices en accompagnement du 'gaspacho'.

Conseil accord met et vin

Servir avec un Anjou Rosé

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)