

# Verrine de fraises au basilic et au citron



Recette : Interfel

Photo : ©Interfel



Saison

Printemps, Été, Automne



Difficulté

Facile



Temps de préparation

Moins de 10 minutes



Temps de cuisson

Cru



Pour

4 personnes

## Les Ingrédients

500 g de fraises

12 feuilles de basilic

1/2 citron

Poivre du moulin

## **La préparation**

1. Laver les fraises puis les équeuter.
2. Les tailler en dés réguliers et les déposer dans un saladier.
3. Laver le basilic. Conserver 4 belles feuilles pour la décoration.
4. Ciseler finement le reste et en parsemer les fraises.
5. Poivrer, ajouter le jus du demi-citron et le basilic ciselé.
6. Mélanger et répartir en 4 verrines. Décorer avec les feuilles de basilic restantes.

## **Malin**

Le geste : pour ciseler le basilic en un tour de main, empiler les feuilles puis les rouler sur elles-mêmes pour obtenir un petit rouleau. Couper très finement ce rouleau à la perpendiculaire à l'aide d'un couteau ou d'un ciseau.

**J'adapte les quantités au nombre de couverts**

**Repas en duo : divisez les quantités par deux.**

**Repas en solo : divisez les quantités par deux et prévoyez ce dessert pour 2 repas.**

**Je vous conseille ce site sur lequel vous trouverez de nombreuses recettes à base de légumes et fruits.**

**<https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/toutes-nos-recettes>**