

Tartare de fraises et pastèque à la menthe



Recette facile pour 4 personnes

Saison : printemps, été, automne

Temps de préparation : 15 mn

Ingrédients :

250 g de fraises

1 tranche de pastèque (environ 200 g)

6 feuilles de menthe

Le jus d'½ citron

3 biscuits roses

La préparation :

- 1. Dans un bol, émiettez les biscuits puis répartissez cette « poudre » dans les verrines. Lavez les fraises et la menthe puis séchez-les.**
- 2. Otez les collerettes des fraises et coupez-les en petits dés et déposez-les dans un grand bol.**

3. Retirez l'écorce de la tranche de pastèque puis coupez la chair en petits dés. Déposez-les dans le bol avec les dés de fraise.
4. Ciselez finement la menthe (astuce : empilez les feuilles puis enrroulez-les. Coupez ensuite ce petit rouleau en « tranches » fines). Ajoutez la menthe et le jus de citron dans le bol. Mélangez bien puis répartissez les fruits dans les verrines. C'est prêt !

En duo ou en solo :

Vous ferez une salade de fruits classique fraises, pastèque, menthe et ajouterez le jus d'une orange et d'un 1/2 citron. Cette salade de fruits vous fera 2 ou 4 repas.

*Recette : Anne Guillot-Kipman - Interfel
Photo : © Philippe DUFOUR/Interfel*