SAUCE AUX FRAISES

RECETTE POUR 2 PERSONNES

5 min

INGREDIENTS

- 100 g de fraises
- 15 ml de jus de citron
- 1 g de sel
- 6 tours de moulin à poivre
- 15 ml d' huile d'olive

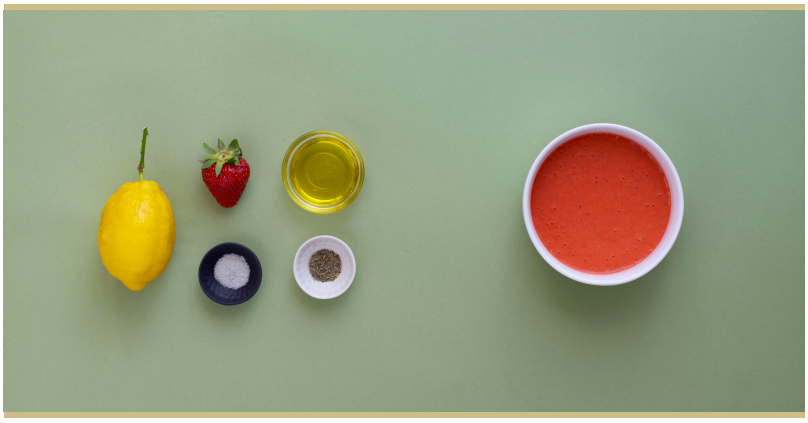
MATERIEL

- Un couteau
- Une planche à découper
- Un récipient adapté à votre pied mixeur
- Un Pied mixeur

1 Laver et équeutter les fraises. Les couper grossièrement pour rendre service à votre mixeur.

2 Dans un récipient adapté au pied mixeur, ajouter les fraises, le jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
Mixer jusqu'à obtenir une texture lisse.

3 Servir avec des plats salés, comme dans notre recette d'asperges rôties à la sauce aux fraises.



BON APPETIT !