

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 ! 

Recette par Comme une poule

<https://recettes.commeunepoule.com/recette/sauce-aux-fraises-vegan-sans-gluten>