



INGRÉDIENTS

Entrée

Parfait glacé

- 1 barquette de fraises
- 250 g de tomates dattes
- 250 g de tomates cherry
- 1 citron
- 100 g de pistaches
- 1 paquet de mini mozzarella
- 1 pot de miel de fleurs
- 1 bouquet de basilic
- Huile d'olive
- 1 pincée de sel et de poivre

SALADE DE FRAISES, PISTACHES ET TOMATES

avec Olivia Lottin

PRÉPARATION

Fraises

- 01.** Laver les fraises et les couper finement en carpaccio.
- 02.** Réserver.

Tomates

- 03.** Mettre de l'eau à bouillir.
- 04.** Faire une légère entaille en croix sur le dessous des tomates.
- 05.** Verser les tomates dans l'eau bouillante pendant 30 secondes.
- 06.** Sortir les tomates et les verser dans de l'eau froide voir même glacée pour couper la cuisson.
- 07.** Enlever la peau des tomates puis réserver.

Sauce

- 08.** Zester le citron.
- 09.** Presser le citron pour récupérer le jus.
- 10.** Ajouter 3 càs d'huile d'olive.
- 11.** Réserver.



recette de l'émission du
16.08.2024



Pistaches

- 12.** Décortiquer les pistaches pour enlever la coque.
- 13.** Les hacher au couteau.

DRESSAGE

- 01.** Déposer au centre de l'assiette 2 à 3 cuillère de miel et étaler.
- 02.** Ajouter les pistaches.
- 03.** Déposer les fraises en carpaccio et au coeur de l'assiette.
- 04.** Ajouter quelques tomates, variez les couleurs.
- 05.** Glisser quelques boules de mini mozzarella.
- 06.** Saupoudrer de pistaches.
- 07.** Déposer les zestes de citron et quelques feuilles de basilic sur le dessus.

