

Recette : TARTARE DE FRAISE ET DE POIVRON !



TARTARE DE FRAISE ET DE POIVRON !

Entrées

INGRÉDIENTS

100 grammes de fraises
1 poivron rouge
1 cuillère à soupe de sirop d'agave
Le jus d'un citron vert et 1 pointe de couteau de zeste
Une cuillère à café de sauce tamari
Quelques feuilles de menthe ou de basilic

PRÉPARATION

1. Rincer les fraises et le poivron.
2. Équeuter les fraises et les couper en quatre.
3. Équeuter, épépiner le poivron et le tailler en dés.
4. Mettre les fraises et les dés de poivron dans une boîte hermétique le temps de préparer la marinade.
5. Dans un bol, mélanger le sirop d'agave, le jus et le zeste du citron vert, la sauce tamari ainsi que les feuilles de menthe ciselées.
6. Verser la marinade sur les dés de fraise et de poivron.
7. Laisser reposer au frais, dans la boîte hermétique, jusqu'au moment de servir.



Préparation : 15 minutes



C'est à vous de jouer !