

TARTARE DE FRAISES & CHANTILLY À L'HUILE D'OLIVE AU BASILIC

« une délicieuse façon de découvrir que la crème fraîche et l'huile d'olive sont les meilleures amies ! »

Préparation : 5 mn
Pour 6 personnes

1 kg de fraises
cassonade ou sucre
1 cl d'huile d'olive au fruité vert (facultatif)
50 cl de crème fraîche liquide
4 cl d'huile d'olive au basilic
60 g de sucre glace
feuilles de basilic

La petite astuce : votre crème doit être très fraîche. Vous pouvez également entreposer récipient et fouet quelques minutes au congélateur. Ainsi, la chantilly montera plus facilement !

1. Laver, puis équeuter vos fraises. Trier les plus mûres en les mettant à part. Mixer ces fraises avec un peu de cassonade et d'huile d'olive fruité vert (facultatif). Réserver au frais.

2. Couper vos fraises fermes en petits dés, ajouter un peu de cassonade et réserver au frais. au moins 30mn.

3. Dans le bol de votre batteur, mélanger crème liquide et sucre glace puis monter en chantilly. Quand elle est ferme, verser votre huile au basilic en petits filets tout en continuant de battre. Garder au réfrigérateur.

4. Dresser votre tartare avec un cercle en fer. Napper avec votre coulis. Décorer de 2 ou 3 petites feuilles de basilic. Et ajouter enfin votre chantilly/basilic, au choix sur le coté de l'assiette ou sur le dessus du tartare (avant de retirer le cercle).



LES FICHES-CUISINE BASTIDE DU LAVAL

TARTARE DE FRAISES & CHANTILLY À L'HUILE D'OLIVE AU BASILIC

« une délicieuse façon de découvrir que la crème fraîche et l'huile d'olive sont les meilleures amies ! »

Préparation : 5 mn
Pour 6 personnes

1 kg de fraises
cassonade ou sucre
1 cl d'huile d'olive au fruité vert (facultatif)
50 cl de crème fraîche liquide
4 cl d'huile d'olive au basilic
60 g de sucre glace
feuilles de basilic

La petite astuce : votre crème doit être très fraîche. Vous pouvez également entreposer récipient et fouet quelques minutes au congélateur. Ainsi, la chantilly montera plus facilement !

1. Laver, puis équeuter vos fraises. Trier les plus mûres en les mettant à part. Mixer ces fraises avec un peu de cassonade et d'huile d'olive fruité vert (facultatif). Réserver au frais.

2. Couper vos fraises fermes en petits dés, ajouter un peu de cassonade et réserver au frais. au moins 30mn.

3. Dans le bol de votre batteur, mélanger crème liquide et sucre glace puis monter en chantilly. Quand elle est ferme, verser votre huile au basilic en petits filets tout en continuant de battre. Garder au réfrigérateur.

4. Dresser votre tartare avec un cercle en fer. Napper avec votre coulis. Décorer de 2 ou 3 petites feuilles de basilic. Et ajouter enfin votre chantilly/basilic, au choix sur le coté de l'assiette ou sur le dessus du tartare (avant de retirer le cercle).



LES FICHES-CUISINE BASTIDE DU LAVAL

TARTARE DE FRAISES & CHANTILLY À L'HUILE D'OLIVE AU BASILIC

« une délicieuse façon de découvrir que la crème fraîche et l'huile d'olive sont les meilleures amies ! »

Préparation : 5 mn
Pour 6 personnes

1 kg de fraises
cassonade ou sucre
1 cl d'huile d'olive au fruité vert
50 cl de crème fraîche liquide (facultatif)
4 cl d'huile d'olive au basilic
60 g de sucre glace
feuilles de basilic

La petite astuce : votre crème doit être très fraîche. Vous pouvez également entreposer récipient et fouet quelques minutes au congélateur. Ainsi, la chantilly montera plus facilement !

1. Laver, puis équeuter vos fraises. Trier les plus mûres en les mettant à part. Mixer ces fraises avec un peu de cassonade et d'huile d'olive fruité vert (facultatif). Réserver au frais.

2. Couper vos fraises fermes en petits dés, ajouter un peu de cassonade et réserver au frais. au moins 30mn.

3. Dans le bol de votre batteur, mélanger crème liquide et sucre glace puis monter en chantilly. Quand elle est ferme, verser votre huile au basilic en petits filets tout en continuant de battre. Garder au réfrigérateur.

4. Dresser votre tartare avec un cercle en fer. Napper avec votre coulis. Décorer de 2 ou 3 petites feuilles de basilic. Et ajouter enfin votre chantilly/basilic, au choix sur le coté de l'assiette ou sur le dessus du tartare (avant de retirer le cercle).



LES FICHES-CUISINE BASTIDE DU LAVAL

TARTARE DE FRAISES & CHANTILLY À L'HUILE D'OLIVE AU BASILIC

« une délicieuse façon de découvrir que la crème fraîche et l'huile d'olive sont les meilleures amies ! »

Préparation : 5 mn
Pour 6 personnes

1 kg de fraises
cassonade ou sucre
1 cl d'huile d'olive au fruité vert
50 cl de crème fraîche liquide (facultatif)
4 cl d'huile d'olive au basilic
60 g de sucre glace
feuilles de basilic

La petite astuce : votre crème doit être très fraîche. Vous pouvez également entreposer récipient et fouet quelques minutes au congélateur. Ainsi, la chantilly montera plus facilement !

1. Laver, puis équeuter vos fraises. Trier les plus mûres en les mettant à part. Mixer ces fraises avec un peu de cassonade et d'huile d'olive fruité vert (facultatif). Réserver au frais.

2. Couper vos fraises fermes en petits dés, ajouter un peu de cassonade et réserver au frais. au moins 30mn.

3. Dans le bol de votre batteur, mélanger crème liquide et sucre glace puis monter en chantilly. Quand elle est ferme, verser votre huile au basilic en petits filets tout en continuant de battre. Garder au réfrigérateur.

4. Dresser votre tartare avec un cercle en fer. Napper avec votre coulis. Décorer de 2 ou 3 petites feuilles de basilic. Et ajouter enfin votre chantilly/basilic, au choix sur le coté de l'assiette ou sur le dessus du tartare (avant de retirer le cercle).



LES FICHES-CUISINE BASTIDE DU LAVAL