

Desserts aux fruits, glaces et flans

Salade de fraises et amandes fraîches


15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

164

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade de fraises

500 g **Fraise**
600 g **Amande(s)**
entière(s)
1 botte(s) **Menthe fraîche**

Étape 1

Préparation de la salade de fraises

- 1 Effeuille la menthe, réserver quelques petites feuilles pour le dressage.
- 2 Superposer les autres feuilles puis les ciseler avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Réserver les feuilles destinées au dressage dans un bol, le placer au réfrigérateur.
- 4 A l'aide d'un couteau de cuisine, taper avec la lame sur les extrémités des coques des amandes pour les ouvrir.
- 5 Enlever la pellicule fine qui entoure les amandes, les couper en deux. Réserver dans un bol.
- 6 Prendre les fraises, les équeuter puis les tailler en petits cubes. Réserver dans un saladier.
- 7 Dans ce dernier saladier, ajouter les amandes, la menthe et mélanger.
- 8 Réserver la salade de fraises au réfrigérateur.