



TARTARE DE FRAISES ET PASTÈQUE À LA MENTHE

- 4 PERS.

MÉTHODE

INGRÉDIENTS

- 250g de fraises
- 1 tranche de pastèque (environ 200g) ou des framboises
- feuilles de menthe
- jus d'1/2 citron
- 3 biscuits type sablés

USTENSILES

- 1 bol
- 4 verrines
- couteau + planche à découper

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 20 min

1 Dans un bol, émiette les biscuits puis répartis cette « poudre » dans les verrines. Lave les fraises et la menthe puis sèche-les.

2 Ote les collerettes des fraises et coupe les en petits dés et dépose-les dans un grand bol. Retire l'écorce de la tranche de pastèque puis coupe la chair en petits dés. Dépose-les dans le bol avec les dés de fraise.

3 Cisèle finement la menthe (astuce : empile les feuilles puis enroule-les. Coupe ensuite ce petit rouleau en « tranches » fines). Ajoute la menthe et le jus de citron dans le bol. Mélange bien puis répartis les fruits dans les verrines. C'est prêt !