

Fraises au citron vert et huile d'olive vanillée



Préparer à l'avance dans un bocal une gousse de vanille grattée dans de l'huile d'olive et dans un autre des zestes de citron vert bio, laver et essuyer dans du sucre semoule, les entreposer à température ambiante.

Les quantités à préparer dépendent de la quantité de fraises que vous utiliserez durant la saison. Il est inutile d'en faire de grandes quantités. Le sucre au citron vert s'il vous en reste après la saison des fraises pourra servir pour d'autres desserts, ainsi que l'huile pour un sorbet.

Préparation des fraises

Juste avant le repas :

Laver, couper, les fraises, saupoudrer les fraises de sucre au citron vert, et de quelques gouttes de jus de citron. Verser un filet d'huile d'olive vanillée sur les fraises et bien les enrober.

Remettre les fraises au frais jusqu'au service.

Vous pouvez les servir tel quel ou avec un sorbet ou une glace à l'huile d'olive.