

Salade de fruits d'été au basilic et huile d'olive

Ingredients pour 2 personnes

- 100 g d'abricots mûrs mais encore fermes
- 100 gr de fraises
- 50 gr de Myrtilles
- 50 gr de cassonade (ou sucre glace ou sucre cristal)
- 1 demi citron
- Huile d'olive de très bonne qualité
- 5 feuilles de Basilic frais



Étapes

- Passer rapidement les fraises sous l'eau, les équeuter et les couper en deux
- Laver les abricots, les essuyer, les couper en deux pour retirer les noyaux et les couper en morceaux.
- Passer les myrtilles sous l'eau et les essuyer.
- Mettre tous ces fruits dans un plat ou une assiette creuse.
- Laver les feuilles de Basilic et les ciseler au dessus des fruits.
- Saupoudrer de Cassonade et ajouter sur le tout le filet de citron.
- Enfin arroser d'un filet d'huile d'olive.
- Décorer avec une tranche de citron et du Basilic.
- Remuer juste avant de servir

