

TARTARE FRAISE & TOMATE

- 4 personnes

MÉTHODE

- Laver les fraises puis les équeuter.
 Laver et sécher les tomates.
 Couper les fraises et les tomates en petits dés.
 Les déposer dans un saladier.
- Assaisonner avec le sel, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive et le basilic ciselé. Parsemez de pistaches concassées.

 Servir frais en verrines.

INGRÉDIENTS

- 1 barquette de Fraises (250g)
- 250g de tomates de tomates
- du basilic
- 1 c à c. de vinaigre balsamique
- 1 c à s. d'huile
- Pistaches
- Sel et poivre

USTENSILES

- Couteau + planche à découper
- Saladier

TEMPS DE PRÉPARATION

• Préparation | 15 min

