



Wine in Black  
GOURMET



## Salade de fraises

### Ingrédients pour 4 portions

<b>800 g</b>	de fraises
<b>4 cuillères à soupe</b>	de jus de groseille ou de cerise
<b>2 cuillères à soupe</b>	de liqueur de cassis ou de cerise
<b>2 cuillères à soupe</b>	de sucre en poudre
<b>1 cuillère à soupe</b>	de jus de citron

### DU PESTO DE PISTACHES

<b>50 g</b>	de pistaches
<b>2 cuillères à soupe</b>	de crème fraîche épaisse (40% de matière grasse)
<b>40 g</b>	de chocolat blanc
<b>1 cuillère à soupe</b>	de jus de citron
<b>1/2 cuillère à soupe</b>	de sucre glace
	Feuilles de menthe pour le dressage

### Notre recommandation

Les effervescents et les fraises forment un duo gagnant ! Avec cette salade de fraises, il n'y a pas mieux que le Moscato d'Asti ,Ciombo' 2016 de Tenuta Il Falchetto. Sa douceur raffinée et son bouquet de citrons verts, de melons et de pêches s'accordent parfaitement avec les fraises.



### Préparation

1/4

Lavez les fraises, coupez-les en 2 ou en 4 selon la taille dans un grand saladier

2/4

Versez le jus de cassis (ou de cerise), la liqueur de cassis (ou de cerise), 2 cuillères à soupe de sucre en poudre et le jus de citron sur les fraises et mélangez le tout délicatement. Couvrez les fraises et laissez infuser 30 minutes.

3/4

Avec un grand couteau, hachez finement le pesto de pistache, les pistaches et le chocolat blanc. Vous pouvez également hacher grossièrement les pistaches et les morceaux de chocolat à l'aide d'un mini hachoir avant de les couper finement. Versez le mélange dans un bol.

4/4

Ajoutez le jus de citron, 1/2 cuillère à soupe de sucre en poudre et la crème fraîche au mélange pistaches/chocolat. Bien mélanger le tout. Servez les fraises dans des bols individuels et disposez le mélange au pesto de pistaches sur le dessus. Garnissez avec quelques feuilles de menthe et servir.