

SALADE ESTIVALE DE TOMATES ET FRAISES AU SÉRAC DU BEAUFORT

UN FRUIT DANS LA SALADE !



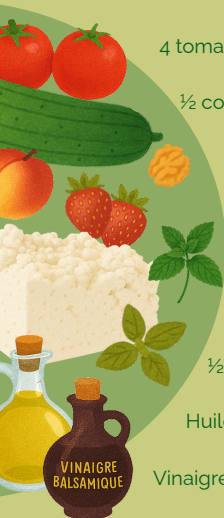
Les recettes d'été du Sérac du Beaufort

Le Sérac
DU BEAUFORT

SALADE ESTIVALE DE TOMATES ET FRAISES AU SÉRAC DU BEAUFORT

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes



4 tomates

½ concombre

3-4 noix de Grenoble

6 fraises
ou
3 nectarines

Menthe et basilic

½ Sérac du Beaufort

Huile d'olive

Vinaigre balsamique

PRÉPARATION

15 minutes

1

Découper les tomates
et les fraises en quartiers
et le concombre
en tranches

2

Couper le Sérac
du Beaufort en cubes

3

Émincer les feuilles
de menthe et de basilic

4

Mélanger le tout puis
ajouter l'huile d'olive et
le vinaigre balsamique

LE MOT DU CHEF

Varier avec une mangue en cubes et un trait
de citron vert (au lieu du balsamique)
Utiliser différentes variétés de tomates de
saison (noires /jaunes /cornues...)

