

Salade fraises épinards au balsamique

Source : inspirée par livre de recette « le cookbook de la saison 4 » édition SOLAR, auteurs : les candidats de la saison 4



25 min



15 min



sans



1h
minimum



4

- 30 cl de jus d'orange
- 170 g de sucre
- 200 g de fraises
- 2 poignées de feuilles d'épinards
- 15 feuilles de basilic
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à café de graines de sésame grillées



- 1** Versez 30 cl de jus d'orange dans une casserole ; ajoutez 150 g de sucre et faites chauffer sur feu moyen, puis laissez réduire pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à obtention d'un sirop ; retirez du feu et laissez refroidir.
- 2** Laver 200 g de fraises, équeutez-les, coupez-les en 4 et sucrez-les avec le sucre restant (20g).
- 3** répartissez-les dans 4 verrines ou dans un grand saladier, arrosez-les de sirop d'orange et ajouter les cuillères de vinaigre balsamique et les graines de sésames.
- 4** Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Remarque : j'ai ajouté les feuilles d'épinards et les graines de sésames par rapport à la recette de base ; sans ces ajouts, cette recette peut devenir un dessert.