

Salade de fruits de saison

Préparation : 15 min

Ingrédients (4 pers.)

200 g de framboises

3 pêches jaunes

3 pêches blanches

1 citron

Quelques feuilles de basilic



Préparation

Eplucher les pêches et les couper en petits morceaux. Disposer les pêches et les framboises dans des coupes individuelles. Arroser les fruits avec le jus du citron, parsemer de feuilles de basilic ciselées.

Variante

On peut remplacer le basilic par de la verveine fraîche. Dans ce cas, le reste du bouquet peut être séché et utilisé pour d'excellentes tisanes.

Astuce

Pommes, poires, prunes, nectarines, abricots, cerises, fraises, groseilles... Tous peuvent être mariés selon les envies du jour pour créer de nouvelles recettes à l'infini !