

Ingrédients

3 à 4 fraises moyennes
1 tasse (250ml) de feuilles de laitue roquette
6 noix de Grenoble en morceaux
Fromage parmesan

Vinaigrette

1 c. à soupe (15ml) d'huile d'olive
1 c. à soupe (15ml) de vinaigre balsamique vieilli
Poivre noir fraîchement moulu

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Nombre de portion : 2

Préparation

Préparer la vinaigrette dans un bol à salade en mélangeant tous les ingrédients.

Faire dorer les noix dans une poêle à température moyenne en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles commencent à dégager leur arôme et brunissent légèrement (facultatif).

Les déposer dans un bol à salade.

Couper les fraises en tranches et les déposer dans un bol avec la laitue.

Brasser délicatement pour bien imprégner les fraises, les noix et la laitue. Saler, poivrer et brasser délicatement à nouveau.

Servir avec du fromage parmesan.



Fraises piquantes

VAL MONT

Depuis 1958