

# Carpaccio de fraises sauce érable vinaigre



Sans cuisson



## Mise en place

Laver et equeuter les fraises.

Réunir dans un ramequin :

- Le sirop d'érable
- Le vinaigre de Bouteville
- Le basilic émincé
- Les baies roses légèrement écrasées

Mélanger l'ensemble délicatement et laisser reposer.

## Mise en oeuvre

Couper en fines tranches les fraises et les disposer sur une assiette.

Ajouter au pinceau la préparation précédente.

Terminer par une boule de glace passion, les brisures de pécan et le reste de basilic frais.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BRISURES PÉCAN CARAMÉLISÉES	7783	5 g
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE VÉGÉTAL	7452	5 g
PURE MAPLE SYRUP - Sirop d'érable pur	7533	10 g
Fraises		120 g
Basilic frais		5 g
Glace passion		40 g
Baies roses		3 g