



# Fraises et Pesto de Menthe

## Ingredients

- 500 gr de fraises
- 50 gr de menthe fraîche (1 petit bouquet)
- 25 gr de pignon de pin
- 25 gr de noisettes
- Sel, poivre 5 baies
- Jus d'1/2 citron
- 75 ml d'huile d'olive
- 1 c à soupe de sirop d'Érable

## Préparation

### 1. Préparer la menthe et les noisettes ...

Effeuillez la menthe, rincez les feuilles et les éponger.

Toaster légèrement les noisettes dans une poêle à sec. Laisser refroidir et enlever la peau grillée.

### 2. Faire le Pesto ...

Mettre dans la cuve d'un blender les feuilles de menthe, les pignons de pins, les noisettes concassées, le jus de citron, 50 ml d'huile d'olive puis mixer.

Ajouter le sirop d'Érable puis mixer à nouveau. En fonction de la texture souhaitée, ajouter le reste d'huile et un peu de citron. Garder au frais.

### 3. Salade de fraises ...

Laver et équeuter les fraises puis les couper en 4 ans un saladier, les arroser d'un filet de jus de citron et bien mélanger.

Répartir les fraises dans des coupes et répartir le pesto par petites touches.

### Astuces ...

Ce pesto peut accompagner un carpaccio d'ananas ou des billes de melon.

Egalement très bon avec des tomates, des dips de légumes crus ou sur des légumes vapeur.