

Salade de tomate *à la feta* *et aux fraises*

395



POUR 6 PERSONNES

500 g de tomates cerise

250g de fraises

200g de feta

12 feuilles de basilic

5c. à soupe d'huile d'olive

3c. à soupe de vinaigre balsamique

1 c. à soupe de sirop de canne

Fleur de sel et poivre

Lave et essuie les tomates cerises puis coupe-les en deux. Rince rapidement les fraises, sèche-les et équeute-les. Détaille la feta en petits cubes. Met le tout dans un saladier. Lave, sèche et cisèle le basilic. Mélange le vinaigre balsamique avec le sirop de canne dans un bol. Arrose-en la salade. Verse ensuite l'huile d'olive en filet et incorpore le basilic ciselé. Mélange à nouveau. Répartis la salade dans des coupelles, poivre et parsème de fleur de sel. Servir bien frais.