



Autres desserts aux fruits Fraise, ricotta



8h15	8h15	0	0	125
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des olives

- 1 Préchauffer le four à 55°C (Th.1/2).
- Déposer les olives dénoyautées dans un blender puis les mixer.
- Etaler la pâte obtenue sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
- 4 Enfourner pendant 8h en gardant la porte entrouverte.
- Remuer de temps en temps la pâte d'olive à l'aide d'une spatule.

Étape 2

Préparation des fraises et du citron vert

- 1 Laver et équeuter les fraises à l'aide d'un couteau d'office puis les tailler en quartiers.
- Zester le citron à l'aide d'un zesteur et réserver.

Étape 3

Dressage

Disposer les quartiers de fraise dans les assiettes puis napper d'un filet d'huile d'olive.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour les fraises et la ricotta

20 Fraise 120 g Ricotta 100 g Olives noires 1 Citron(s) vert(s)

1 Huile d'olive

1 Sel

- Émietter la ricotta à l'aide d'une fourchette puis en parsemer les fraises.
- 3 Sortir les olives du four et en déposer sur la ricotta.
- Décorer de zestes d'agrumes, saupoudrer de fleur de sel