Jérome Bigot

*Autres desserts aux fruits*

# Fraise, ricotta

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

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**

**Étape 1**

## Préparation des olives

1. Préchauffer le four à 55°C (Th.1/2).
2. Déposer les olives dénoyautées dans un blender puis les mixer.
3. Etaler la pâte obtenue sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé.
4. Enfourner pendant 8h en gardant la porte entrouverte.
5. 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.
2. Zester le citron à l'aide d'un zesteur et réserver.

**Étape 3**

## Dressage

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

2. 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.
4. Décorer de zestes d'agrumes, saupoudrer de fleur de sel et servir.