

Salade de fraises-bonbons et sucre pétillant

Ingrédients pour 4 personnes

500g de fraises

1 citron

50g de sucre en poudre

1 gousse de vanille

bonbons

sucre pétillant



Mode opératoire

- Laver les fraises, les sécher sur du papier absorbant et les équeuter. Couper les plus grosses en deux ou quatre. Les réserver.
- Presser le jus du citron et verser-le sur les fraises.
- Fendre la gousse de vanille en deux, bien racler les graines noires et les mixer quelques minutes avec le sucre en poudre pour bien homogénéiser l'ensemble. Ajouter aux fraises et bien mélanger.
- Recouvrir d'un film étirable et mettre au réfrigérateur pendant 1 heure au moins.
- Au moment de servir, décorer avec des bonbons coupés et du sucre pétillant.