

Spaghettis de concombre, jus de fraise et olives concassées

Ingrédients

- 2 concombres
- 600 g de fraises parfumées
- 1 cc de sucre cristal
- 12 olives
- 8 feuilles de basilic grand ver
- t1 cs de vinaigre de Jeres
- 2 cs d'huile d'olive extra-vierge
- poivre et sel
-



Les étapes

- ***Avec un tour à légume, ou une mandoline, tailler les concombres en spaghettis***
- ***Équeuter et laver les fraises.***
- ***Les passer au blender avec le sucre et assaisonner de sel et de poivre.***
- ***Hacher les olives.***
- ***Dans un saladier, mélanger les spaghettis de concombre, l'huile d'olive, le vinaigre et le basilic finement ciselé***
- ***Répartir le jus de fraise dans chaque bol, déposer au centre quelques spaghettis enroulés et décorer d'olives hachées.***

Source : Recette de Spaghettis de concombre, jus de fraise et olives concassées (www.lesfoodies.com)