

Autres desserts aux fruits

Fraise, ricotta


8h15

TEMPS TOTAL

8h15

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

125

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.