



# CARPACCIO DE FRAISES AU VINAIGRE BALSAMIQUE

## Ingrédients :

500 g de fraises Gariguettes ou Maras des bois  
3 cuil. à soupe de vinaigre balsamique  
1 cuil. à café de sucre  
10 petites feuilles de basilic  
sucre glace

## Instructions :

1. Rincez et séchez le basilic, effeuillez-le. Faites bouillir le vinaigre balsamique, le sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau 3 min dans une petite casserole.
2. Équeutez les fraises, coupez-les en lamelles dans la longueur et disposez-les sur un plat
3. Déposez une goutte de vinaigre balsamique sur chaque lamelle, répartissez le basilic dessus et saupoudrez d'un nuage de sucre glace.
4. Couvrez de film étirable et laissez mariner au réfrigérateur au moins 30 min avant de servir.