

Fraises piquantes

Ingrédients

3 à 4 fraises moyennes
1 tasse (250 ml) de feuilles de laitue roquette
6 noix de Grenoble en morceaux
Fromage parmesan
Vinaigrette
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre
balsamique vieilli
Poivre noir fraîchement moulu

Étapes

1. Préparer la vinaigrette dans un bol à salade en mélangeant tous les ingrédients.
2. Faire dorer les noix dans une poêle à température moyenne en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles commencent à dégager leur arôme et brunissent légèrement (facultatif).
3. Les déposer dans le bol à salade.
4. Couper les fraises en tranches et les déposer dans le bol avec la laitue.
5. Brasser délicatement pour bien imprégner les fraises, les noix et la laitue. Saler, poivrer et brasser délicatement à nouveau.
6. Servir avec du fromage parmesan.