

Salade de fruits frais au basilic



🍴 6 portions · ⌚ prep. 20m · 🍳 cuisson 0m

Salade de fruits frais d'été — pêches, abricots, fraises, cerises et framboises — parfumée au basilic ciselé et arrosée de jus d'orange.

France

INGRÉDIENTS

☐ pêches, en brunoise	3	☐ framboises fraîches, en 2	100 g
☐ abricots, en brunoise	3	☐ basilic	1/2 botte
☐ fraises, en brunoise	200 g	☐ jus d'orange	200 ml
☐ cerises, en 2	100 g		

PRÉPARATION

1. Ôter les noyaux des fruits concernés.
2. Tailler les *pêches* et les *abricots*. Équeuter et couper les *fraises*, dénoyauter et couper les *cerises*, et couper les *framboises fraîches*. Effeuille et ciseler le *basilic*.
3. Mélanger les fruits dans un saladier avec le basilic ciselé et arroser de *jus d'orange*.
4. Servir bien frais dans des coupes.