

Salade de fruits rouges et noirs au basilic



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🍳 cuisson 0m

Salade de fruits rouges et noirs avec fraises et figues, parfumée à la citronnelle, au gingembre frais et au basilic, avec un filet de sirop d'agave et de citron vert.

France

INGRÉDIENTS

☐ petits fruits rouges et noirs	500 g	☐ gingembre frais, râpé	1 cm
☐ fraises, coupées en morceaux	250 g	☐ sirop d'agave	2 càs
☐ figues, coupées en rondelles	2	☐ jus de citron vert	2 càs
☐ bâton de citronnelle, émincé	1	☐ feuilles de basilic	

PRÉPARATION

1. Mélanger les *petits fruits rouges et noirs*, les *fraises*, les *figues*, le *bâton de citronnelle* et le *gingembre frais*.
2. Arroser de *sirop d'agave* et de *jus de citron vert*.
3. Servir parsemé de *feuilles de basilic*.