

Vinaigrette à la fraise



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 4 portions (¾ de tasse)

Ingrédients

½ tasse (125 ml) de fraises fraîches en morceaux
1 c. à soupe (15 ml) d'herbes fraîches hachées (basilic, aneth, estragon, menthe, coriandre)
1 c. à thé (5 ml) de ciboulette hachée
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre de cidre
Piment gorria moulu au goût
Sel au goût
¼ tasse (60 ml) d'huile de tournesol

Préparation

1. Placer tous les ingrédients sauf l'huile dans un contenant haut à large ouverture (suffisamment large pour y passer le pied mélangeur).
2. Réduire en purée.
3. En laissant le pied mélangeur en marche, verser l'huile en filet pour émulsionner la vinaigrette.
4. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.

Une variante et une astuce:

- Variante. En début d'été, remplacer la fraise par des camerises et réduire le vinaigre de moitié (les camerises sont plus acidulées).
- Astuce. Si vous congelez des fruits pour l'hiver, cette vinaigrette peut aussi être réalisée en plein janvier à base de fraises décongelées. Elle pourrait être agencée à une salade de betteraves par exemple.