

## Ma salade de fraises à la rose....tout en douceur !



### Ingrédients :

- 2 barquettes de 250 gr de fraises Garigette
- 1 barquette de 250gr de fraises Mara des Bois
- 1 c à soupe rase de sirop d'agave
- 2 c à café d'eau de rose

### Recette pour 4 personnes :

- Laver, sécher et équeuter les fraises sans les mélanger.
- Dans un blender, mettre l'équivalent d'une barquette de Garigette coupées en morceau, ajouter le sirop d'agave et l'eau de rose.
- Mixer pour obtenir un coulis bien onctueux, selon la maturité des fraises ajouter un peu de sirop d'agave si nécessaire sans pour autant chercher à masquer l'acidité. Garder au frais.
- Dans un saladier, couper les fraises restantes en 4 en mélangeant bien les Garigettes et les Mara des bois.
- Répartir le mélange de fraises dans de jolies verrines transparentes, verser dessus le coulis de fraises à la rose et garder au frais jusqu'à dégustation.

**Bonne Dégustation !**