

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 4 personnes

Formez les quartiers d'oranges et récupérez le jus si vous le souhaitez, car il ne sera pas réutilisé dans la recette.
Versez la grenadine sur les quartiers d'orange et ajoutez le gingembre.
Réservez 2 heures au frais.
Equeutez et lavez les fraises.
Dans 4 assiettes, rangez d'un côté les fraises et de l'autre les quartiers d'orange marinés.
Ajoutez un peu de marinade et les feuilles de basilic.
Au dernier moment, servez avec un sorbet de votre choix.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
J'ai remplacé les fraises "Gariguette" par des fraises de la région et le gingembre frais par du gingembre moulu, (1 cuillère à soupe pour 4 personnes) n'ayant trouvé ni l'un ni l'autre dans mon environnement.
C'était quand même excellent.
Dessert léger et rafraîchissant.
J'ai refait ce même dessert avec du gingembre frais, trouvé en grande surface au rayon fruits et légumes exotique.
La saveur est différente, mais si comme moi, vous utilisez le gingembre pour la première fois, attention à doser avec parcimonie, c'est le meilleur moyen pour apprécier cette racine qui ne manque pas de piquant.
Le gingembre se conserve au réfrigérateur (mais pas dans le bac à légumes).
Vous pouvez aussi le conserver au congélateur (débité en morceaux c'est encore mieux).

Source
t v magazine du 06/06/2010
Alain Ducasse présente une recette de Ivan Vautier

Ajouter un commentaire



RAFRAÎCHI DE FRAISES

GARIGUETTE et d'oranges à la

grenadine, gingembre râpé et

feuilles de basilic



Ingrédients

500 g de fraises
gariguette
2 grosses oranges
à quartiers
5 cl de grenadine
5 g de gingembre râpé
8 feuilles de basilic
sorbet au choix
(orange, fraise, vanille)

