



Salade de fraises avec des éclats de pistaches en coupe de pâte filo

Ingrédients :

Pâte filo
beurre fondu
500 grammes de fraises
1/2 jus de citron vert
2 c. à soupe de sucre
1 poignée de pistache
1 c. à café de menthe

Préparation :

- 1) Couper la pâte filo en 8 carrés , badigeonner de beurre fondu, superposer par 2 les carrés et placer dans 4 moules
- 2) Mettre dans le four préchauffé à 220 degrés, cuire 5-6 minutes environ (surveiller)
- 3) Laver, équeuter, couper en morceaux les fraises
- 4) Ajouter le jus du 1/2 citron vert, le sucre, la menthe (j'ai mis de la menthe séchée, mais cela doit être encore meilleur avec de la fraîche) et les pistaches concassées, garder au frais jusqu'au moment de servir
- 5) Garnir les coupes en pâte filo avec la salade de fraises et déguster!

