

Spaghettis aux fruits rouges



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



3 minutes



Facile

INGREDIENTS

400 gr de pâte fraîche
250 gr de fruits rouges
250 gr de fraise
150 gr de sucre
30 cl de crème liquide

10 feuilles de basilic
½ citron

MATERIEL NECESSAIRE

1 faitout

1 mixeur

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Equeuter les fraises, les couper en morceaux puis les mixer avec 100 gr de sucre et le jus du 1/2 citron. Mélanger avec la crème liquide.
- 2- Hacher le basilic et le mélanger aux fruits rouges avec 50 gr de sucre.
- 3- Cuire les spaghettis 3 min à l'eau bouillante. Les égoutter, les rincer à l'eau froide pour les refroidir.
- 4- Mélanger les pâtes aux fruits et à la sauce.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

