

RECETTE

ÉTÉ

Salade d'abricots et fraises Zéro Résidu de Pesticides, sirop aux herbes (menthe, romarin), amandes et croquants aux amandes Hervé Cuisine

Aliments Zéro Résidu de Pesticides : abricot, fraise



© Collectif Nouveaux Champs

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 abricots et 250 g de fraises gariguettes Zéro Résidu de Pesticides
- 10 amandes
- 4 croquants aux amandes



- Eau, miel, feuilles de menthe, brin de romarin, fleurs de basilic

Versez 30 cl d'eau dans une casserole pour réaliser un petit sirop aromatique. Mettez-la à chauffer avec une grosse cuillère à soupe de miel, des feuilles de menthe froissées et un brin de romarin. Laissez infuser après ébullition.

Mélangez les abricots et les fraises coupés en quartiers. Arrosez avec le sirop aromatique filtré.

Concassez une quinzaine d'amandes et quelques croquants aux amandes et répartir sur les fruits pour ajouter justement du croquant. Décorez de quelques feuilles de menthe et de fleurs de basilic.

La recette d'Hervé Cuisine en vidéo sur YouTube

<https://youtu.be/41v0Mu9sbYA>



Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". 12 mois sur 12, une gamme de 155 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais et surgelés, céréales, jus de fruits, vins...).



Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs



nouveauxchamps



Collectif Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur www.nouveaux-champs.fr