

Émission 1 – J'aimerais bien y voir la fraise!



Salade fraises et melon

Ingrédients

2 tasses de fraises équeutées et coupées en gros morceaux

2 tasses de cubes de melon

2 tasses de concombres épinés coupés en ½ tranche épaisse

1 tasse de vinaigrette aux framboises du commerce

Sel & poivre

Préparation

- Mélanger tous les éléments ensemble
- Saler et poivrer
- Laisser mariner au moins 1 heure au frigo

Bon appétit !

Émission 1 – J'aimerais bien y voir la fraise!



Boulettes de porc à la fraise épicée

Ingrédients

1.5 livre de porc haché
1 petit oignon coupé finement
Sel & poivre

Sauce

2 tasses de confiture de fraises
½ tasse de sauce thaïlandaise (de type VH)
½ cuil. à thé de 4 épices
1 cuil. à soupe de moutarde jaune
Sel

Garniture :

¾ de tasse de fraises fraîches coupées en dés

Préparation

- Mélanger le porc haché, l'oignon, sel et poivre
- Façonner des boulettes d'environ 1 pouce de diamètre
- Cuire au four sur une plaque à 350f durant environ 15-20 minutes

Pour la sauce

- Dans un poêlon, déposer les ingrédients de la sauce
- Mélanger et porter à ébullition
- Rectifier le sel
- Ajouter les boulettes cuites, mélanger délicatement et laisser mijoter quelques minutes
- Ajoutez les fraises en dé et servez

Bon appétit !

Émission 1 – J'aimerais bien y voir la fraise!



Fraises au poivre noir concassé

Ingrédients

4 tasses de fraises équeutées coupées en deux
½ cuil. à thé de poivre noir concassé

Pour le caramel à l'orange

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre blanc
4 tasses de jus d'orange
2 oranges -zeste & jus

Pour le service

Crème glacée à la vanille

Préparation

- Dans un poêlon, déposer le beurre, le sucre, le jus, le zeste et le jus des 2 oranges
- Mélanger et porter à ébullition
- Cuire environ 10-12 minutes ou jusqu'à épaississement et apparition de la caramélisation
- Ajouter les fraises et le poivre
- Mélanger délicatement – les fraises sont ainsi glacées
- Servir immédiatement sur la crème glacée

NB Vous pouvez préparer le caramel à l'avance et le réchauffer à la dernière minute et à ce moment-là ajouter les fraises et le poivre juste avant de servir.

Bon appétit !