



- Rincez rapidement tous les fruits rouges sous l'eau froide. Équeutez les fraises, si elles sont grosses, coupez-les en 2 ou en 4. Équeutez les cerises.
- Dans un mixeur, mettez 250 g de fraises et le sucre. Mixez pendant +/- 30 secondes. Versez dans une petite carafe.
- Rassemblez tous les fruits dans un saladier. Servez le coulis à part. Vous pouvez réserver cette salade de fruits rouges et son coulis au réfrigérateur pendant une heure mais pensez à les sortir 30 mn avant de les servir pour qu'ils retrouvent tous leurs parfums.



Choisissez bien vos fruits et achetez-les le jour même ou la veille, pas avant !

Vérifiez toujours qu'il n'y ait pas de fruits écrasés ou moisis en regardant sous les barquettes !

La fraise doit être **parfumée**, avoir une robe **brillante** et de couleur **uniforme** avec une belle collerette verte. L'intensité de la couleur n'est pas un critère de maturité, elle dépend de la variété.

Les **framboises** doivent être bien **charnues**, pourvues de **grains intacts** et **veloutés**. Elles ne doivent présenter aucune trace de moisissure.

Les **myrtilles** doivent être **intactes** et **sans traces de meurtrissures**.

Enfin, les **cerises** doivent être fermes, brillantes, sans taches, avec la queue bien attachée. L'intensité de la couleur ne correspond pas au degré de maturité de la cerise mais à sa variété.

Ingrédients :

500 g de fraises
250 g de framboises
125 g de myrtilles
300 g de cerises

Pour le coulis :

250 g de fraises
50 g de sucre glace

Variantes :

Vous pouvez rajouter des mûres, je n'en avais pas pour cette photo ! ;-)

Vous pouvez varier les quantités des fruits et en mettre d'autres !

Vous pouvez rajouter des feuilles de menthe.

Servez cette salade avec des petits fours sucrés ou des croquants aux amandes maison

