

## Tartare de fraises aux trois saveurs



Pour 8 cuillères

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 s (micro-onde) 2-3 minutes (en casserole)

- 4 grosses fraises ou 8 petites
- 8 c à café de confiture de citrons et poires caramélisés et basilic d'Histoire de goût
- 1 c à soupe de chocolat râpé

Coupez les fraises en deux si celles-ci sont grosses.  
Détaillez-les en petits dés et disposez dans les cuillères.

Mettez la confiture dans un petit ramequin puis faites-la la détendre environ 20 secondes au micro-onde ou 2-3 minutes dans une petite casserole à feu doux. *Attention à ne pas trop la cuire, il faut juste qu'elle soit un peu liquéfiée pour enrober les fraises.*

Recouvrez aussitôt les fraises de confiture et laissez refroidir.

Saupoudrez légèrement de copeaux de chocolat.