

Salade d'été, balsamique framboise et basilic

(Pour 4 personnes. Préparation : 10 min.)

- 8 figues, vertes et noires
- 8 tomates cerise rouges ou d'autres couleurs, mûres mais encore fermes, sucrées (comme celles de Sicile)
- 500 g de petites fraises (j'ai choisi les mara des bois, pour leur parfum, mais prenez vos préférées)
- 500 g de framboises
- 125 g de myrtilles
- 125 g de groseilles
- 2 cuillerées à soupe de [condiment balsamique framboise](#)
- 2 cuillerées à soupe d'[huile au basilic](#)
- Basilic

1. Rincez les fruits, épongez-les. Écrasez la moitié des framboises et des fraises dans une passoire et ajoutez à la pulpe obtenue le condiment framboise et l'huile. Mélangez.

2. Rincez tomates et figues ; coupez les tomates en deux et les figues en quatre, sans en séparer les quartiers.

3. Répartissez tous les fruits dans quatre assiettes. Nappez-les de coulis fruité à l'huile de basilic. Parsemez de feuilles de basilic et servez aussitôt, ou réservez quelques heures au frais.

S'il n'y a plus d'huile au basilic, choisissez celle à [la mandarine](#).