



Cappuccino de fraises à l'huile d'olive

26/06/2019 à 13h07

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 barquettes de fraises
- ½ verre d'huile d'olive (colza ou olive/colza)
- 1 verre de crème de soja
- 3 cuillères à soupe de bière (facultatif)
- 100 g de sucre roux
- ½ jus de citron
- Amandes effilées grillées

Préparation :

- Epluchez, nettoyez et mixez les fraises avec le sucre, le demi-jus de citron et l'huile d'olive (colza ou olive/colza);
- Goûtez pour modifier la quantité de sucre selon la maturité des fraises;
- Versez dans quatre beaux verres à pied;
- Fouettez la crème avec un peu de bière;
- Disposez la crème de soja sur le dessus du coulis de fraises et les amandes grillées pour la décoration.

L'astuce du chef :

- C'est aussi bon sans la bière. A la place, mettez du sucre bio au goût prononcé ;
- Mixez au dernier moment de servir pour éviter l'oxydation.