

## Salade en verrine de fraises et billes de concombre – Olives Apéro Cocktail Gourmand

Après les panna cotta de mozzarella et tomates qui ont accompagnés les Olives Apéro à l'ail, on passe à une autre variété d'Olives apéro : Le Cocktail Gourmand !

Avec cette nouveauté, Tramier vous propose une salade de fraises et billes de concombre, présentée en verrine !

Régalez-vous !

- 4 Pers.
- 10 Min.

### Ingrédients

- 1 sachet d'Olives Apéro Cocktail Gourmand Tramier
- 250 g de fraises
- 1 concombre
- 1 cuillère à café de Fleur de Sel
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique Tramier
- 1 cuillère à café de miel
- 1 cuillère à café de thym frais
- 1 citron

### Préparation

Dans une petite casserole, chauffez le vinaigre, le miel, quelques zestes de citron et la fleur de sel. Laissez refroidir.

Pelez les concombres avec un économe puis, avec une cuillère parisienne, faites des boules de concombre et mettez-les dans la sauce au vinaigre.

Équeutez les fraises et coupez-les en 4. Dans un bol, saupoudrez-les d'une cuillère à café de Fleur de Sel et laissez-les reposer 5 minutes.

Remplissez les verrines avec les fraises et les boules de concombre, ajoutez le thym, puis servez sans attendre avec une coupelle d'Olives Apéro Cocktail Gourmand.