

# FRAISES AU VIN ET AUX ÉPICES

Mars 2006 (Actualisé en janvier 2017)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de fraises parfumées
- ★ 100 g de sucre roux en poudre
- ★ 1 citron vert
- ★ 2 graines de Cardamome verte
- ★ 40 cl de Beaujolais
- ★ 1 bâton de cannelle
- ★ 2 brins de menthe

Ustensiles : Bol, Égouttoir, Saladier, Casserole, Couvercle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 5,00 € (soit 1,25 € par personne)



## Recette :

Nettoyer les fraises sommairement et ne les rincer que si elles sont terreuses (ce qui est de plus en plus rare avec celles du commerce, mais courant avec celles du jardin). Retirer les pédoncules et les couper en deux ou quatre si elles sont vraiment grosses. Couper le citron en deux et en presser la moitié dans un bol, réserver le demi citron. Placer les fraises dans un saladier, les arroser du jus de citron et les saupoudrer de sucre roux. Les couvrir de film alimentaire et les laisser rendre leur jus de 2 à 4 heures au frais en remuant délicatement de temps en temps.

Égoutter les fraises au-dessus d'une casserole, les remettre dans le saladier. Porter le jus des fraises à frémissement à feu doux avec la cardamome. Couvrir et laisser tiédir. Arroser les fraises avec leur jus refroidi, le vin rouge frais et ajouter le bâton de cannelle. Couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur une à deux heures. Décorer de sommités de menthe fraîche, du demi-citron restant au moment de servir.

Accompagner de tuiles aux amandes.

## Boisson :

Un Muscat, Beaumes de Venise très frais. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.