

GODINETTE

Juillet 2006 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 bouteille de vin blanc (Muscadet, sauvignon, ...)
- ★ 12,5 cl de calvados
- ★ 125 g de sucre en poudre
- ★ 250 g de fraises parfumées
- ★ 2 cuillères à soupe de liqueur de fraises des bois

Ustensiles : Saladier, Louche, Film alimentaire

Préparation : 15 mn

Macération : 24/48h

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 8,65 € (soit 2,16 € par personne)



Recette :

Nettoyer rapidement les fraises si elles sont sales, les égoutter, les équeuter et les placer dans un saladier en coupant en deux ou quatre les plus grosses. Parsemer de sucre et arroser avec le vin blanc, la liqueur (facultatif) et le Calvados. Remuer délicatement pour dissoudre le sucre et placer au réfrigérateur couvert d'un film alimentaire pour 24 à 48 heures. Servir comme une Sangria à la louche avec des morceaux de fruits et consommer bien frais comme apéritif (avec modération).

i La **Godinette** est un apéritif breton (*) de création récente. On peut remplacer le calvados par du lambic (Eau de vie de pommes bretonne). Si l'on peut s'en procurer utiliser des fraises de Plougastel, à défaut des « Gariguettes » ou des « Mara des bois » feront très bien l'affaire.

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