

Fraises juste tièdes au vinaigre balsamique

Pour 4 personnes : Préparation : 15 mns - cuisson : 5 mns

- 600 grs de fraises
- 200 grs de framboises
- 2 brins de menthe
- 40 grs de sucre en poudre
- 20 grs de beurre
- 4 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Un peu de sucre cristallisé (ou mieux sucre roux)
- Poivre

Laver les fraises (sans les équeuter) rapidement sans les laisser tremper. Les sécher délicatement. Coupez-les en deux.

Faire fondre le beurre dans une poêle avec le sucre en poudre et laisser légèrement caraméliser. Ajouter les fraises et laissez tiédir 1 mn en les retournant à mi cuisson délicatement.

Répartir les fraises sur les assiettes.

Dans la poêle, verser le vinaigre et 2 c. à soupe d'eau.

Laisser bouillir 1 mn et donnez 2 tours de moulin de poivre.

Verser cette réduction sur les fraises, ajouter les framboises.

Verser 1 à 2 pincées de sucre roux sur les fraises, décorer de feuilles de menthe et servir aussitôt.