

Brochettes de fraises sur bois de romarin

Pour 4 personnes (recette facile)

250 g	Fraises
8	Branches de romarin (assez longues) ou simples baguettes en bois
4 cs	Vinaigre balsamique blanc
8 cs	Vinaigre balsamique noir
Pointes	Poivre
100 g	Sucre cristal
50 g	Beurre
4 ou 8	Bricelets roulés

Préparation 20 minutes



Recette

1. laver les fraises et les brins de romarin
2. enfiler les fraises avec les brins
3. rouler les brochettes dans 50 g. de sucre et les poivrer légèrement
4. fondre le beurre dans une poêle et poêler rapidement les brochettes à feu vif
5. une giclée de vinaigre balsamique blanc
6. faire un sirop avec le vinaigre balsamique noir et 50 g. de sucre

Service

Dessiner des lignes dans une assiette froide avec le sirop balsamique noir et déposer 2 brochettes puis laisser « tirer » 30 minutes. Servir un ou deux bricelets roulés

Bon appétit !

Août 2008 – Michel Divorve