



FRAISES ROTIES AUX EPICES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

QUANTITE

FRAISES	500 Gr
BEURRE	25 Gr
SUCRE POUDRE	100 Gr
CANNELLE	1 pincée
GINGEMBRE	3 Gr
VINAIGRE BALSAMIQUE	3 cl
MENTHE	1 bouquet
GLACE VANILLE	4 boules

RECETTE

Nettoyer les fraises et les couper en deux ou trois suivant leurs taille .Faire chauffer une poêle avec le beurre et jeter les fraises dedans puis ajouter le sucre ,et les épices .
Cuire le tout quelques minutes ,verser le vinaigre et caraméliser légèrement .Dresser dans une assiette décorée avec la menthe ,déposer une boule de glace vanille sur le dessus avec un peu de cannelle et servir chaud .

RESTAURANT & TRAITEUR

84 , BIS BLD DE LA PLAGE 33120 ARCACHON

SIRET 319 586 772 000 34 A.P.E. 553 A  Tel 05.56.83.78.33. / FAX 05.56.83.52.42