

## Fraises au Pineau des Charentes



Dessert **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 1 h

*C'est la pleine saison des fraises chez nous à la motte... Profitons-en car la fraise est un fruit peu calorique (c'est ce que l'on met autour qui est calorique...) et plein de vitamines C. La fraise est un ingrédient de choix pour préparer de jolis desserts. Aujourd'hui, je les ai préparées tout simplement au Pineau des Charentes.*

### Ingrédients

- 500 g de fraises gariguettes
- 50 g de sucre
- jus de citron
- pineau des charentes

### Préparation

- 1 Laver et équeuter les fraises.
- 2 Les couper en 4 et les saupoudrer de sucre. Les arroser de jus de citron.
- 3 Laisser macérer au frais environ 1 heure, le temps que le sucre soit bien fondu.
- 4 Au moment de servir, arroser de Pineau et décorer avec une feuille de menthe.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

