

## Fraises au vin rouge



Dessert **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 1 h

*Ca tombait bien... Roger avait ouvert une bonne bouteille de Bordeaux pour notre repas de dimanche. Alors, j'en ai profité pour préparer des fraises au vin rouge. C'est un souvenir de mon enfance... mon Papa en préparait aussi.*

### Ingrédients

- fraises
- quelques feuilles de menthe
- sucre de canne en poudre
- vin rouge

### Préparation

- 1 Laver les fraises délicatement. Les équeuter et les couper en deux si elles sont assez grosses.
- 2 Saupoudrer les fraises de sucre.
- 3 Ajouter le vin rouge (1/2 verre pour 100g de fraises).
- 4 Remuer et laisser macérer pendant une heure. Au cours de cette heure, remuer de temps en temps pour que les fraises prennent bien le goût du vin.
- 5 Attention de ne pas laisser macérer les fraises trop longtemps car elles pourraient "cuire"....
- 6 Présenter dans des verres et décorer avec des feuilles 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

