

RECETTE



Cette recette vous est proposée par le Chef Gérard Dehaye



15 MIN







Bon appétit!

G

Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr

FRAISES MARINÉES AU ROSÉ D'ALSACE

Ingrédients

- · 1 Kg de fraises
- 2009 de sucre
- o 1 gousse de vanille
- · 1 bouteille de rosé
- o jus de citron
- Couper les fraises en 4 ou 6 selon la grosseur. Les mettre dans un saladier et ajouter dessus 200g de sucre.
- Verser le rosé dessus et ajouter un peu de jus de citron.
- Enlever les graines de la gousse de vanille et l'ajauter aux fraises.
- · Laisser mariner 1 heure au frais avant de servir.