Autres desserts aux fruits

Fraises au vinaigre balsamique

30 min 20 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

149

CALORIES

Étape 1

Préparation des fraises

- 1 Laver les feuilles de menthe sans les équeuter pour éviter qu'elles ne se gorgent d'eau. Réserver.
- 2 Équeuter les fraises préalablement lavées avec un couteau d'office. Réserver dans un saladier.
- 3 Dans un saladier, couper en quatre la moitié des fraises. Réserver.
- 4 Couper l'autre moitié grossièrement en cubes. Réserver dans un saladier.
- 5 Extraire les graines de la vanille.
- 6 Ajouter les graines de vanille dans le saladier contenant les fraises coupées en quatre et réserver la gousse.
- 7 Ciseler finement les feuilles de menthe à l'aide d'un couteau éminceur et les ajouter dans le saladier contenant les fraises et la vanille.
- 8 Verser dans le même saladier le sucre roux en poudre et mélanger délicatement.
- 9 Recouvrir le saladier d'un film plastique et réserver.
- 10 Couper l'orange en deux et presser à l'aide d'un presse-agrumes pour en extraire le jus.

 Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les fraises crues

500 g **Fraise**
2 c. à soupe **Sucre roux**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
10 feuille(s) **Menthe fraîche**

Ingrédients pour les fraises cuites

500 g **Fraise**
100 g **Sucre roux**
0.5 **Gousse(s) de vanille**
1 **Grand Marnier**
5 cl **Vinaigre balsamique**
1 **Orange(s)**

Étape 2

Cuisson des cubes de fraise

- 1 Verser le sucre en poudre dans une poêle à feu vif.
- 2 Quand le sucre commence à fondre, ajouter les fraises coupées en cubes. Mélanger en secouant la poêle.
- 3 Insérer la gousse de vanille réservée. Mélanger.
- 4 Ajouter un petit verre de Grand Marnier et faire flamber.
- 5 Quand le Grand Marnier a fini de flamber, verser le vinaigre balsamique.
- 6 Laisser évaporer pendant quelques minutes puis ajouter le jus d'orange.
- 7 Faire réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.
- 8 Verser le contenu de la poêle dans un saladier et laisser refroidir.
- 9 Quand c'est froid, retirer la gousse de vanille.
- 10 Verser les fraises cuites dans le saladier contenant les fraises crues et mélanger.

Étape 3

Dressage

- 1 Répartir dans des coupelles individuelles la salade de fraises et décorer avec une feuille de menthe.