Guillaume Gomez

Autres desserts aux fruits

Fraises au vinaigre balsamique

30 min	20 min	10 min	0	149
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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 fraise 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.