

*Autres desserts aux fruits*  
**Sticks de fraises**



<b>28 min</b>	<b>20 min</b>	<b>8 min</b>	<b>0</b>	<b>336</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
 pour 4 personnes

200 g **Fraise**  
 8 **Feuille de pâte filo**  
 100 g **Sucre semoule**  
 1 **Citron(s)**  
 1 **Vinaigre balsamique**  
 100 g **Sucre glace**

### Étape 1

#### Préparation des fraises

- 1 Équeuter et couper les fraises en quatre. Les déposer dans une casserole.
- 2 Ajouter le sucre semoule et le zeste du citron.
- 3 Mettre la casserole sur feu doux, mélanger et laisser cuire environ 15 minutes.
- 4 Quand les fraises ont pris une consistance de confiture, couper le feu et déglacer au vinaigre balsamique. Bien mélanger.
- 5 Laisser refroidir à température ambiante, pendant 10 à 20 minutes.

### Étape 2

#### Réalisation des sticks de fraise

- 1 Préchauffer le four à 215°C(Th.7).
- 2 Dérouler les feuilles de filo et tailler de larges bandes.
- 3 Déposer un peu de confiture sur le bas de chaque bande, et rouler le plus finement possible jusqu'à la moitié de la bande, en appuyant sur les bords pour que la confiture ne s'échappe pas.
- 4 Couper le surplus des feuilles pour en faire de nouveaux

sticks.

- 5 Saupoudrer les sticks de sucre glace au travers d'une petite passoire.
- 6 Saupoudrer le sucre sur le plan de travail plutôt que sur la grille du four pour que l'excédent ne brûle pas à la cuisson.
- 7 Déposer les sticks sur la grille et enfourner 5 à 7 minutes en position grill.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir les sticks du four, laisser refroidir quelques minutes puis les déposer dans une assiette de dressage en les superposant.