

Fraises caramélisées au vin rouge

Ingrédients (pour 4 personnes)

500 g de fraises

Sucre en poudre (cassonade ou sucre blanc)

Noix de beurre

1 verre de vin rouge

1 pincée de poivre blanc

Préparation

Tapisser la poêle de sucre en poudre et verser le verre de vin dessus.

Allumer le feu et attendre que des petites bulles se forment.

Ajouter la noix de beurre et rester vigilant à la cuisson du caramel. Laisser des grosses bulles se former et tester la consistance et la texture du caramel avec une cuillère en bois en goûtant le mélange (be careful, it's hot!).

Incorporer les fraises préalablement lavées et coupées en 4.

Bien mélanger pour que les fraises soient couvertes de caramel.

Disposer le mélange dans une assiette et ajouter une pincée de poivre blanc sur le dessus de la préparation.

Pour les gourmands (de toute façon, toutes les recettes sont pour les gourmands), ajouter une boule de glace de votre choix et déguster tranquillement avant de voir le spectacle Malgré nous