

Fraises Label Rouge poêlées au Miel d’Aquitaine

6 personnes | Préparation : 5 min | Cuisson : 5 min

Ingrédients :

– 800 g de Fraises Label Rouge
– 150 g de Miel d’Aquitaine
– 15 cl de vin blanc du Sud Ouest
– 3 gousses de vanille

Préparation :

1- Lavez, équeutez les fraises et séchez-les délicatement dans du papier absorbant.

2- Versez le miel dans une poêle, ajoutez le vin blanc et portez à ébullition. Laissez cuire 5 minutes.

3- Fendez la vanille en deux et prélevez les graines à l'aide d'un couteau. Ajoutez-les dans le sirop et poursuivez la cuisson 5 minutes.

4- Ajoutez les fraises dans la poêle, mélangez votre préparation et laissez cuire à petit feu pendant 3 à 5 minutes.

5- Enfin, servez votre poêlée de Fraises Label Rouge et Miel d'Aquitaine que vous pouvez accompagner de glace (vanille) pour un délicieux contraste chaud/froid !

Bonne dégustation !