



- 250g de fraises
- 35g de sucre (15% Poids du sucre)
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1/2 jus de citron (facultatif)

Lave délicatement les fraises, les égoutter, les équeuter. Réserve la moitié des fraises et passe l'autre moitié dans un mixer.

Dissoudre le sucre semoule avec la c. à s. d'eau jusqu'à caramélisation. Verse le coulis de fraises dans le caramel puis ajoute 1/2 jus de citron en mélangeant.

Porte à ébullition quelques instants.

Dispose délicatement dans le coulis les fraises entières et laisse compoter 1 minute.



# FRAISES COMPOTEES