



## FRAISES

### LES FRAISES AU RIVESALTES

#### **Ingrédients :**

des fraises mûres  
Muscat de Rivesaltes

du poivre blanc  
vinaigre de framboises LVC

#### **Méthode:**

Rincez très rapidement sous un filet d'eau en les tenant par la queue ( pour que l'eau ne rentre pas dedans) vos fruits .

Selon la grosseur coupez-les de façon à avoir des morceaux réguliers . Poudrez d'un peu de poivre blanc et arrosez de quelques gouttes de vinaigre de framboises LVC

Tournez délicatement vos fruits pour qu'il y en ait partout . Attendez quelques instants et couvrez à demi de Muscat de Rivesaltes bien frais . Coupez de film étirable et - si possible- entreposez dans une glacière plutôt qu'au frigo mais ne pas poser dans la glace surtout ! Pas de chantilly non plus en présence de vin : ça “caille”



Servez frais mais non glacé avec une rondelle de citron au bord et un biscuit rose de Reims

Dessert léger de saison qui finit bien un repas un peu copieux

#### **NOTES TECHNIQUES:**

Seul le nettoyage des fruits est délicat pour ne pas “délaver” le parfum des fruits

#### **NOTES DIETETIQUES**

Pour les “sans sel” , pour les “sans gras” et les “sans gluten” TOUT VA BIEN !

Pour les “sans alcool” une version très sympa en remplaçant le Rivesaltes par du jus de raisin muscat avec une touche de vinaigre LVC aux framboises

Pour les "sans sucre" le vin de Rivesaltes est très sucré et donc interdit . Essayez la version avec du jus de citron seul et un rien de "faux sucre" en poudre . Laissez un peu "mariner" et offrez-vous le luxe d'une super chantilly au faux sucre et à l'essence d'amandes amères déposée au dernier moment sur le dessus . Couronnez d'une feuille de methe nana pour le coup d'oeil

Différent mais vous ne serez pas déçu !

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**