

RECETTES

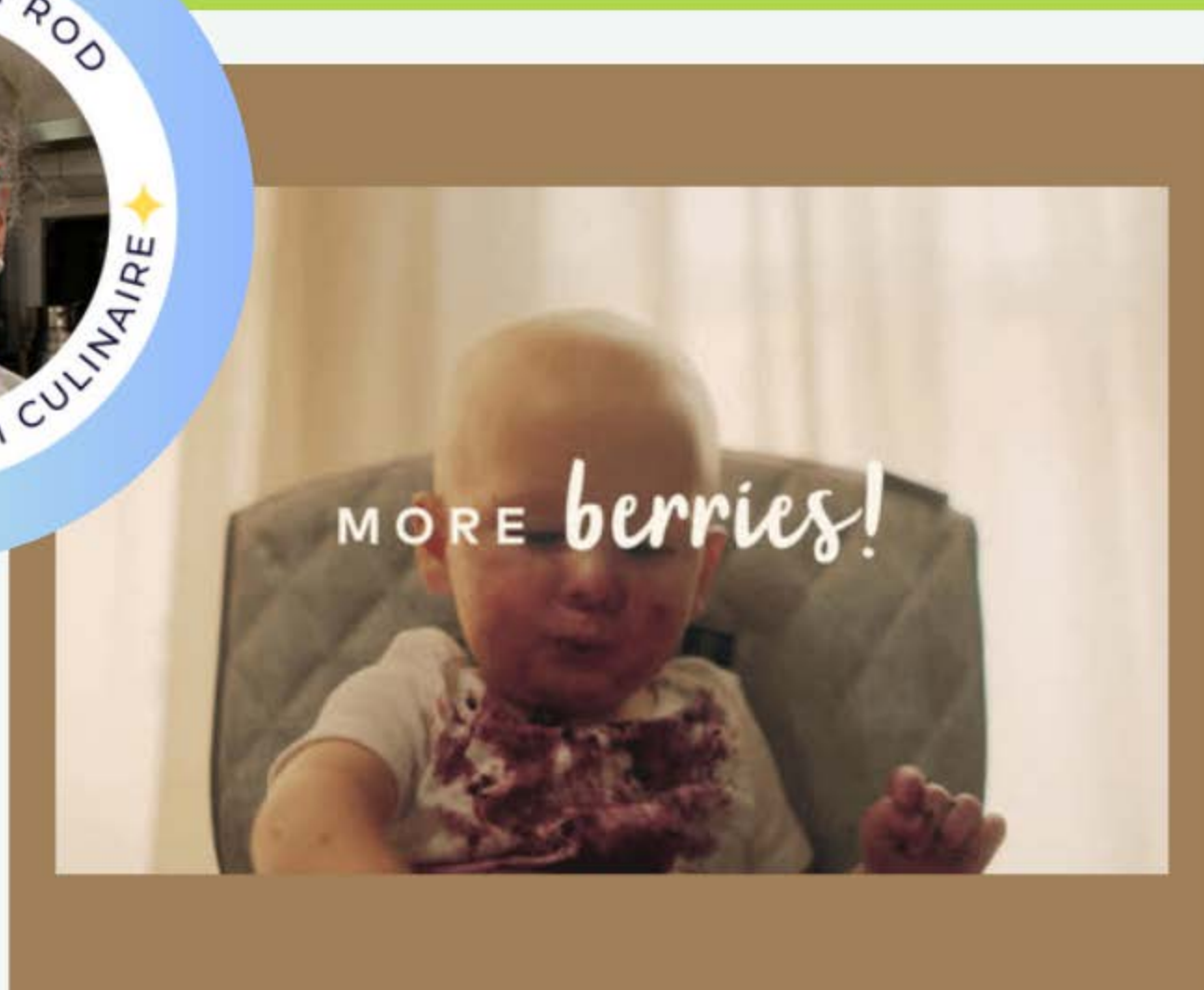
Fraises

DIABLE, AMOUR ET VIN
ROUGE... UNE HISTOIRE
SURPRENANTE !



CHEFFE
LAURA ROD





ALLER AUX FRAISES

CHEFFE LAURA

TE PROPOSE...





Et oui! Je le sais bien!
Je n'emporterai rien,
Pas même l'ombre d'un nuage.
Mais qu'elle est belle, dans ma
main,
Cette fraise sauvage!

*Maurice Carême, Au Jardin des Poètes à
Paris*

"SUCRER LES FRAISES" →

ETRE AGITÉ D'UN TREMBLEMENT NERVEUX. ETRE GÂTEUX, SÉNILE





450G FRAISES
90G SUCRE
2CS JUS CITRON
2CS VINAIGRE VIN BLANC
½ CC CUMIN MOULU
1CC GINGEMBRE RÂPÉ
1CS FLOCONS PIMENT SEC
OU
PIMENT FRAIS
SEL

- Dans une casserole à fond épais, mélangez les fraises, le sucre et le jus de citron. Laissez reposer le mélange pendant 30 minutes. Les fraises vont libérer leur jus.
- Faites chauffer la casserole à feu moyen et couvrez-la. Laissez cuire pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les fraises soient bien cuites. La sauce va foncer en couleur.
- Retirez le couvercle et écrasez les fraises à l'aide d'un presse-purée. Ajoutez les piments rouges en flocons, le vinaigre, le gingembre râpé et le cumin moulu. Mélangez bien.
- Laissez mijoter la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe, en remuant de temps en temps pour éviter qu'elle n'accroche au fond de la casserole. La cuisson devrait prendre environ 15 minutes.
- Laissez la confiture de fraises refroidir complètement. Conservez-la dans des bocaux stérilisés ou au frais pendant 15 jours

CHUTNEY DE FRAISES

AVEC TON PLATEAU DE FROMAGES... UNE TUERIE !!!
OU AVEC TES PLATS ASIATIQUES... COMME LA SAUCE AIGRE PIQUANTE →



125 G DE FRAISES
2 CS HUILE
1 CC JUS DE CITRON
OU VINAIGRE AUX
HERBES
1 CC MIEL

- Lavez vos fraises. Vous pouvez garder les queues ou les retirer pour réaliser une autre recette.
- Broyez-les en purée à l'aide d'un mixeur.
- Mettez ensuite la préparation dans un bol, puis ajoutez tout en mélangeant le miel et le jus de citron.
- Versez enfin petit à petit l'huile tout en mélangeant.
- Assaisonnez selon vos goûts.

→
VINAIGRETTE POUR TA SALADE





80G FRAISES ABÎMÉES
100G VINAIGRE DE CIDRE



- Lavez les fraises et coupez-les en petits morceaux (laisser les queues).
- Mettez les morceaux de fraises dans un petit pot à confiture par exemple et recouvrez-les de vinaigre.
- Fermez le pot et laissez macérer pendant environ 10 jours à température ambiante dans un placard à l'abri de la lumière.
- Votre vinaigre a maintenant une jolie couleur et est prêt à être utilisé.
- Filtrez (ou pas) votre préparation en appuyant sur vos fruits pour récupérer un maximum de vinaigre...

#PIMPMYFRAISE
**VINAIGRE DE
FRAISES**





500G FRAISES ABÎMÉES
250G SUCRE
250ML CRÈME FRAÎCHE
ÉPAISSE
1 CITRON



- Couper les fraises en 2
- Pressez votre citron
- Placez dans un bol les fraises, le sucre en poudre la crème fraîche et le jus de citron.
- Mixez pendant 3 minutes jusqu'à obtenir un mélange bien onctueux.
- Versez le mélange dans un moule que vous allez placer au congélateur pendant 8 heures. Régulièrement (environ toutes les heures), venez mélanger votre glace avec une fourchette pour ne pas qu'elle se cristallise
- Et voila, une glace à la fraise anti-gaspi et sans sorbetière prête à être dégustée !

GLACE ANTI-GASPI
SANS SORBETIÈRE →



+ Follow



ALORS ? T'ES PRÊT*E ?
ENJOY!

