



Fraises au vin rouge

17/09/2019 à 13h07

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 3 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 500 g fraises Mara des Bois
- 40 cl de vin rouge de Bordeaux
- 1 bâton de cannelle
- 80 g de cassonade

Préparation :

Préparation du jus :

- Versez le vin rouge avec le bâton de cannelle et le sucre dans une casserole;
- Portez à frémissement sur feu doux en mélangeant, puis retirer du feu;
- Laissez refroidir.

Préparation des fraises :

- Lavez les fraises, en ôter la queue et les égoutter délicatement dans un linge;
- Les couper en deux ou en quatre dans la longueur selon leur taille. Les dresser dans un saladier, versez dessus le vin épicé refroidi en le filtrant;
- Placez au réfrigérateur;
- Laissez mariner au minimum six heures avant dégustation.