



FRAISES GARIGUETTES AU VIN DU DOMAINE

INGRÉDIENTS

- 600 g de fraises gariguettes
- Vinaigre balsamique
- Vin rouge de syrah
- Miel (miel du Silène des Peyrals, par exemple)
- Basilic frais

RECETTE

- Lavez les fraises puis équeutez-les.
- Mélangez le vinaigre, le vin rouge et le miel, puis réservez.
- Coupez les fraises en quartiers dans un saladier.
- Arrosez avec le mélange vinaigre, vin rouge et miel.
- Parsemez quelques feuilles de basilic sur les fraises.
- Laissez macérer une heure au réfrigérateur avant de servir.



ACCORD MET ET VIN

CÔTÉ MAS Rosé Aurore, IGP Pays d'Oc