



Sauce à la fraise et au romarin



4 personnes

Difficulté facile
délicieux

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 échalotes hachées menues
- 1 cuillère à soupe de romarin ciselé
- 1 verre de porto
- 200g de fraises coupées en petits dés
- sel et poivre

Préparation

Faire chauffer l'huile dans une casserole et y faire suer l'échalote et le romarin pendant env. 5 min. Ajouter le porto et porter à ébullition. Baisser le feu, laisser mijoter env. 5 min. Ajouter les fraises, laisser mijoter env. 5 min., assaisonner.

Personnellement je préfère mixer la sauce car cela est plus agréable lors de la dégustation,