



Fraises chaudes à l'absinthe



4 personnes

Difficulté facile
délicieux

Ingrédients

- 500g de fraises de qualité
- 70 g de beurre de ferme
- 30 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de crème de ferme épaisse
- 3 cuillère à soupe d'absinthe (Dr. Clyde's Distillery)
- du poivre en grain très aromatique (tilmut)

Préparation

Faire fondre le beurre à chaleur douce et ensuite ajouter le sucre lorsque la coloration apparaît déglacer à la crème fraîche et ajouter les fraises laissez mijoter 5 minutes (les fruits doivent rester légèrement croquants).

Ne pas remuer avec un instrument mais en faisant tourner votre poêle afin de ne pas abimer les fruits.

ajouter l'absinthe et quelques tours de moulin à poivre.

Bon appétit

Vous pouvez accompagner cela d'une boule de glace vanille.

