

BROCHETTES DE FRAISE AU CAMEL

Pour 4 personnes

Préparation 15 mn.

Cuisson 15 mn.

32 fraises moyennes

200 g de sucre blond

1 cuil. à soupe de
vinaigre balsamique

1 cuil. à soupe de 4
épices

8 branches de romarin

Laver les fraises rapidement et les faire sécher sur un sopalin, les équeuter. Prendre une branche de romarin et s'en servir de pic à brochette auquel on positionne 4 fraises sur chaque branche.

Faire un caramel avec le sucre blond et le vinaigre balsamique.

Passer les branches de fraises de chaque côté dans le caramel et saupoudrer celles-ci d'une pincée de 4 épices. Servir.