

COMPOTE DE FRAISES AUX EPICES

Pour 4 personnes
Cuisson : 20 min



500 g de fraises
100 g de sucre
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 bâtons de cannelle
2 grosses pincées de gingembre en poudre
2 grosses pincées de vanille en poudre
1 feuille de gélatine

- 1 Rincer les fraises et les équeuter.
- 2 Mettre le sucre dans une casserole et ajouter le jus de citron.
- 3 Porter à ébullition, ajouter les bâtons de cannelle, vanille et gingembre. Baisser le feu et jouter les fraises.
- 4 Faire cuire à feu doux 20 min.
- 5 Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide.
- 6 Au bout des 20 min de cuisson, ôter la casserole du feu, laisser refroidir un peu puis ajouter la gélatine égouttée.
- 7 Réserver au réfrigérateur afin que la gelée prenne légèrement.
- 8 Servir avec fromage blanc, crème fraîche, mascarpone ou ricotta.