



Nage de Fraises du Périgord IGP

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 2 heures

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 750 g de Fraises du Périgord IGP
- 50 cl d'eau
- 1 citron
- 2 gousses de vanille
- 70 g de sucre
- 12 feuilles de basilic
- 2 c. à soupe de sirop de fraise (facultatif)

1. Mettez l'eau et le sucre dans une casserole. Ajoutez le zeste de citron. Ouvrez les gousses de vanille en deux, grattez-les à l'aide de la pointe du couteau et ajoutez les graines et les gousses dans la casserole. Portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez les feuilles de basilic ciselées, le jus du citron, le sirop de fraise et laissez complètement refroidir (cette étape peut se faire la veille ou au minimum 1 heure avant).
2. Lavez et équeutez les Fraises du Périgord IGP. Taillez-les en tranches. Mettez-les dans un saladier, versez le sirop froid filtré par-dessus et placez au réfrigérateur pour 1 heure minimum.

Petit plus

Servez la nage de fraises dans des bols. Ajoutez quelques sablés pour les plus gourmands. Vous pouvez aussi remplacer le basilic par de la menthe.