



## Vin rosé aux fraises

Apéritif original

Pour 6 personnes

### INGREDIENTS

- 500 gr de fraises
- 1/3 de concombre
- 1 gousse de vanille
- 2 étoiles badiane
- 1 bâton de cannelle
- 1 bouteille de vin rosé
- 50 gr de sucre semoule

### RECETTE

- Coupez les fraises en 8, le concombre en petit dés et mettez le tout dans une carafe.
- Coupez la gousse de vanille en deux, grattez les graines et mélangez-les au sucre. Ajoutez les épices et le vin, mélangez bien puis versez sur les fraises.
- Laissez mariner au moins 2 heures au frais avant dégustation

### COMMENTAIRES

- **Difficulté :** facile - moyen - difficile
- **Temps de préparation :** 15 minutes
- **Temps de repos :** 2 heures
- **Appréciation :** Délicieux, une recette super facile, un peu façon « vin chaud » pour le côté épicé mais bien fraîche pour l'été, style sangria
- **Trucs et astuces :** Vous pouvez remplacer les fraises par des framboises ou des quartiers de pêches. Pour ce premier test, nous avons ajouté des fruits rouges du jardin : cassis, groseilles rouge, en conservant le total de 500 gr

### LES TOUS AZIMUTS

- *Véronique*
- *Danièle*
- *Sébastien*
- *Sandrine*

Date : 30 juin 2017

