

Fraises à la Malvoisie

Pour 6 à 8 personnes : 1 kg de fraises ;
150 g de sucre semoule ; 1 citron ; 3 dl
de Malvoisie (ou de Pinot Chardon-
nay).

Lavez soigneusement les fraises, sé-
chez-les et retirez ensuite le pédon-
cule.

Disposez les fraises dans une jatte en
verre de préférence. Saupoudrez avec
le sucre et ajoutez le jus de citron.

Laissez macérer au frais jusqu'à ce
que le sucre soit fondu. Arrosez alors
avec la Malvoisie. Mettez au réfrigé-
rateur pendant 3 à 4 heures avant de
servir.