

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 Chardonnay).

Lavez soigneusement les fraises, séchez-les et retirez ensuite le pédoncule.

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 réfrigérateur pendant 3 à 4 heures avant de servir.