



### **FRAISES AU GINGEMBRE CONFIT**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

**500 grs de fraises**

**50grs de sucre cassonade, 100 grs d'eau**

**une grosse noix de gingembre frais**

Laver, sécher et équeuter les fraises, les couper en deux et les placer dans un saladier.

Peler le gingembre, le couper en très fins bâtonnets puis si on le désire en petits cubes. Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre cassonade.



Porter le mélange à ébullition jusqu'à l'obtention d'un sirop, plonger les cubes ou bâtonnets de gingembre dans le sirop et laisser cuire à petite ébullition pendant une dizaine de minutes. Verser le sirop bouillant sur les fraises et mettre à rafraîchir au réfrigérateur jusqu'à dégustation. Répartir dans des coupes et arroser du sirop que les fraises et le gingembre auront rendu.

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**