

# **Nage de fraises au Pineau des Charentes**

en infusion de verveine citronnelle



**Pour 4 personnes**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 5 minutes**

- 500 g de fraises
- 10 cl de Pineau des Charentes
- 5 cl de sirop de sucre de canne vanillé
- 20 cl de vin blanc sec
- 8 feuilles de verveine citronnelle

Mélangez le vin, le Pineau et le sucre de canne.

Portez à ébullition. Puis hors du feu ajoutez les feuilles de verveine citronnelle et laissez infuser pendant 15 minutes.

Pendant ce temps, lavez et équeutez les fraises. Coupez les en morceaux et placez-les dans un saladier.

Versez l'infusion et laissez refroidir avant d'entreposer au frais jusqu'au moment de servir.