

Dolce-forte de fraises et rhubarbe

Pour 4 personnes



Ingrédients :

- 300g de petites fraises (mara des bois), 200g de rhubarbe,
- Le zeste d'un demi citron jaune non traité,
- 1 gousse de vanille, 2 anis étoilés (badiane), 16 grains de poivre noir écrasés, ½ bâton de cannelle, 10 cl de vinaigre de Xérès,
- 250g de sucre en poudre,
- Glace à la vanille (facultatif)

Préparation 30 mn de préparation – 10 mn de cuisson

Rincez rapidement les fraises à l'eau fraîche et équeutez-les. Conservez-les entières dans un bol.

Pelez légèrement la rhubarbe. Taillez-la en petits bâtonnets que vous réserverez avec les fraises.

Dans une casserole, versez le sucre et 25 cl d'eau. Ajoutez l'anis étoilé, le poivre, la gousse de vanille fendue en deux et grattée, la cannelle et le zeste de citron. Faites cuire le sirop 10 minutes. Ajoutez le vinaigre de Xérès.

Versez le sirop bouillant sur les fraises et la rhubarbe. Recouvrez le récipient de film alimentaire. Réservez la préparation au réfrigérateur. Servez-la bien froide, accompagnée, si vous le souhaitez d'une quenelle de glace à la vanille.

Source : chef Michel Troisgros