



RÉGIS VEILLET



Fraises de Wépion marinées au Muscat de Rivesaltes

DESSERT

DESSERT:

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de fraises de Wépion
- 24 cl de Muscat de Rivesaltes
- 4 boules de sorbet d'ananas
- 4 tuiles à la framboise
- Sommité de menthe

Déroulé de la recette

Laver les fraises avec la queue.

Enlever la mouche.

Les couper en quatre.

Les mettre à mariner avec le Muscat.

A l'envoi, dresser les fraises avec le jus, déposer la boule de sorbet à l'ananas.

Décorer avec la tuile, la menthe et envoyer.

Aardbeien uit Wépion gemarineerd in Muscat de Rivesaltes

Ingrediënten voor 4 personen:

- 600 g aardbeien uit Wépion
- 24 cl Muscat de Rivesaltes
- 4 bolletjes ananassorbet
- 4 frambozenkoekjes
- Munttakje

Bereiding

Was de aardbeien met het kroontje eraan.

Verwijder het kroontje.

Snijd de aardbeien in vier.

Laat ze marinieren in de muskaatwijn.

Schik de aardbeien vlak voor het opdienen op een bord en leg er een bolletje ananassorbet op.

Versier met het koekje en munt, en dien op.

