

SAUCE AUX FRAISES ET VIN DOUX



Préparation : 5 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 10 min - **Matériel :** SmoothieMix

Ingédients : 50

- 200 g de fraises - 4 c.s. de miel - 50 cl de côtes-du-rhône* - 1 citron - 90 g de sucre

1. Lavez le citron et prélevez le zeste. Portez le vin à ébullition avec le zeste de citron et le sucre. Faites réduire de moitié sur feu vif puis laissez refroidir 1 heure environ.

2. Lavez et équeutez les fraises puis passez-les au Smoothiemix. Mélangez le coulis de fraises avec le miel et le vin réduit.

Duo Plus XL ■

Duo Salad & Juice ■