

# Fraises-Basilic-Crumble et Balsamique

## Ingrédients

500 grammes de fraises  
10 cl de vin blanc  
Poivre  
Sirop balsamique  
Feuilles de basilic (ou thym)  
Crumble : farine + beurre

## Préparation

Tranchez les **fraises** et dorez les quelques secondes dans une poêle bien chaude. Déposez-les ensuite sur une assiette.

Déglacez la poêle avec le **vin** blanc à température ambiante et un tour de moulin à **poivre**.

Déposez les fraises dans un plat individuel pour le four, 1 trait de **sirop balsamique** et quelques feuilles de **basilic** déchirées.

Réalisez un crumble **farine** et **beurre** et parsemez celui-ci sur la préparation. Enfourez à 120° durant environ 20 min.

*Le conseil de Tati :* Si vous n'appréciez pas le basilic, le **thym** émietté convient aussi.



*Équeutez vos fraises soigneusement avec*



*Testée et Approuvée !*

