



Desserts

Glaçon rosé

Pour 6 personnes.

Ingrédients

250 grammes fraises (mûres + extra pour décorer)
100 millilitres de vin rosé (fruité et légèrement doux)
3 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 poignée de feuilles de menthe (pour décorer)

Méthode de préparation

Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en morceaux.

Mettez les fraises, le vin rosé, le miel et le jus de citron dans un mixer et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Répartissez le mélange dans les formes à glaçons. Ajoutez éventuellement quelques morceaux de fraises ou une feuille de menthe pour une touche ludique.

Placez les bois à glaçons dans les formes et faites prendre durant au moins 6 heures au congélateur (de préférence une nuit entière).

De préférence sans alcool ? Remplacez le vin rosé par une limonade à base de fraises ou de framboises.

