

Brochettes de fraises au chèvre et coulis de vinaigre balsamique

Source : <http://www.cuisineactuelle.fr/recettes/brochette-de-fraises-au-chevre-coulis-de-vinaigre-balsamique-229876> - cette recette est aussi présente dans amuse-gueule, chèvre, fraise brochettes.



15 min



sans



sans



sans



4

- 12 grosses fraises
- 100 g de fromage de chèvre frais
- 10 cl de vinaigre balsamique
- Poivre
- 1 cuillère à café de sucre
- 12 petits piques en bois



1 Rincez les fraises, coupez-les en 3 sans ôter la queue.

2 Mélangez le fromage de chèvre avec le poivre et lissez le tout.

3 Reconstituez les fraises en alternant fruit et fromage sur des piques en bois.

4 Placez-les au frais.

5 Faites chauffer le vinaigre balsamique avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un coulis sirupeux.

6 Servez les fraises accompagnées du coulis de balsamique pour un apéritif qui change de l'ordinaire