



## Fruits rouges en sirop de bubblegum

Recette pour 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 5 min.

### Ingrédients

Sirop au bubblegum : 2 sticks = 30 ml = 3 cl  
(Monin)  
Eau minérale : 20 cl = 200 g  
Bouquet de menthe : 1 petit  
Fruits rouges frais : 1 kg (fraises, fraises des bois, mûres, cassis, framboises, myrtilles, groseilles,...)

*Feuilles de menthe pour le décor*

### Matériel

une grande jatte  
une poêle assez large  
une cuillère en bois  
quatre à six coupes de service



### Réalisation > la préparation

1. Passer rapidement tous les fruits sous l'eau avant de les essuyer pour les essorer avec douceur dans un torchon. Puis équeuter les fraises et dénoyauter les cerises. Mélanger tous les fruits rouges dans la jatte.  
*- il ne vaut mieux pas équeuter les fraises avant de les passer sous l'eau sans quoi elles en absorberaient au détriment de leur tenue et de leur parfum -*
2. Dans la poêle, faire bouillir le sirop au bubblegum avec l'eau durant 5 minutes afin de le réduire.
3. Couper le feu et y laisser infuser 12 feuilles de menthe durant 2 minutes.
4. Retirer les feuilles de menthe et verser les fruits rouges dans la poêle. Les retourner en tous sens durant 2 minutes sans les abimer afin de bien les enrober de sirop.
5. Verser aussitôt les fruits dans les coupes et les servir éventuellement décorés de branches de menthe fraîche.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)