

# *Fraises du Québec à la Crème fouettée au Sureau*

---

Philippe Mollé, Le Devoir, 2 août 2014

Nombre de portions : 4

- 2 Casseaux de fraises du Québec
- 30 ml Jus de citron
- 3 ml Poivre vert déshydraté haché
- 250 ml Crème 35% à fouetter
- 30 ml Sucre à glacer d'érable  
(ou sucre à glacer ordinaire)
- 45 ml Concentré de sureau **RoyalSureau**  
**Ferme BoiséPinson, Granby**
- 6 Feuilles de menthe fraîche hachée



Laver les fraises, puis les équeuter

Les couper en morceaux

Laisser mariner les fraises dans le jus de citron et le poivre vert durant 2 heures

Fouetter la crème et le sucre à glacer d'érable

Incorporer doucement le **concentré de sureau RoyalSureau** en soulevant le mélange

Servir cette crème dans des bols et ajouter les fraises sur le dessus

Garnir de feuilles de menthe fraîche finement ciselée



**boisepinson.ca**

426, rue Mountain  
Granby, QC, J2H 0M6