

# FRAISES & FRAMBOISES AU SIROP DE GINGEMBRE

Pour 4 personnes  
Préparation : 5 min  
Cuisson : 10 min



**750 g de fraises et framboises**  
**60 g de gingembre frais**  
**125 g de sucre semoule**

- 1 Peler le gingembre, le couper en fines lamelles, puis en bâtonnets.
- 2 Verser le sucre dans une casserole et ajouter 20 cl d'eau, porter à ébullition, ajouter le gingembre coupé et laisser cuire 10 min à feu doux. puis le retirer du feu et laisser tiédir.
- 3 Laver, égoutter et équeuter les fraises, les couper en deux ou en quatre selon leur grosseur. Les mettre dans un saladier, ajouter les framboises.
- 4 Lorsque le sirop de gingembre est tiède, le verser sur les fruits, remuer délicatement et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- 5 Décorer d'un morceau de gingembre confit et surtout le manger aussi !