



Poêlée de fruits rouges *à l'Antésite*

Pour 2 personnes : équeuter 250g de fraises gariguettes ou cifflorette. Si elles sont petites, les laisser entières, un peu plus grosses, les couper en deux. Dénoyauter quelques cerises, laver ½ barquette de framboises. Verser 1 belle CS de miel neutre et 5 gouttes d'Antésite Réglisse Anis dans une poêle et les laisser caraméliser quelques minutes à feu doux. Verser les fruits rouges dans la poêle et remuer celle-ci doucement en mouvements circulaires pour enrober les fruits de sirop. Les laisser dans la poêle 60 secondes, pas plus. Dresser et déguster de suite avec une boule de glace à la vanille ou une omelette soufflée.