

## Compota de Maduixes amb vinagre Balsàmic .



### **Ingrédients:**

200 g de Sucre de canne.  
250 g de Fraises coupées en morceaux.  
50 ml de vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.  
un brin de Thym.  
deux feuilles de Menthe.

### **Préparation:**

- Laver et couper les fraises en morceaux.
- Mélanger dans une casserole le sucre de canne avec le vinaigre Balsamique jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- Lorsque le sucre est complètement fondu, ajouter les fraises, la branche de thym et les feuilles de menthe.
- Laisser mijoter la compote à feu doux pendant 30 minutes.
- Servir la compote de fraises avec une sélection de fromages (Manchego, Osso Brebis fermier) pour mettre en valeur leur goût.