

Soupe de Fraises

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de fraises
- 4 cs d'eau de fleur d'oranger
- 50 g de sucre
- 300 ml d'eau
- 1 bouquet de menthe fraîche

Laver et équeuter les fraises, les passer au blender pour les réduire en purée. Réserver. Préparer le sirop : dans une casserole, chauffer l'eau, le sucre et la menthe fraîche, réduire de moitié, puis laisser refroidir un peu.

Ajouter le sirop dans votre coulis de fraises avec la fleur d'oranger, bien mélanger et mettre au frais pendant au moins 3H.

Au moment de servir, disposer deux grosses cerises dans votre assiette et accompagner votre dessert de meringues framboises, de biscuits roses de Reims ou de macarons aux amandes de chez Fossier*, un délice !

Ps : on peut aussi prendre de la menthe séchée et alors attention au dosage car c'est souvent plus fort que la menthe fraîche !

Ce dessert s'accompagne bien volontiers d'un champagne rosé brut de chez Senez, pour les amatrices !...