

SOUPE DE FRAÏSES DU SIROP DE VIN DE SANCERRE, ÉPICES DOUCES, SORBET FRAÏSE

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de fraises
½ bouteille de menthe fraîche
½ citron jaune
500g de sucre
50g de glucose
20 grains de poivre vert
5 clous de girofles
10g de badiane
2 feuilles de laurier
40cl d'eau
1 litre de Sancerre route

Préparation :

Mixer 400g de fraises avec 250g de sucre, le jus de citron et l'eau à la fin – ajouter le glucose tiède, turbiner le sorbet.

Flamber le litre de vin de Sancerre rouge, réduire de moitié, ajouter 250g de sucre, le poivre, les clous de girofle, la badiane, la feuille de laurier et la menthe fraîche, cuire 45 minutes à petite ébullition – mettre au frais.

Couper les 600g de fraises équeutées en deux, les dresser dans des coupes individuelles, verser le sirop de vin frais dessus, placer au centre une quenelle de sorbet.

Coût : 15 €

Vin conseillé : Sancerre

*Source : Toques Nivernaises
Président 03.86.84.20.55 ou Animation 03.86.60.61.42
Page extraite du site www.nievre-tourisme.com*

