



Ma soupe de fraises au Marsala

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 15 min. Pas de cuisson.

Ingrédients

Fraises : 600 g (Gariguettes, Mara des bois,...)
Fraises des bois : 150 g
Sucre en poudre : 110 g (ou 11 g de Sucralose®)
Marsala ou autre vin : 5 cl (= 50 g)
Crème liquide : 50 g

Matériel

un mixer
un moulin à confiture
un entonnoir
4 à 6 verrines



Réalisation

1. Laver, sécher puis équeuter toutes les fraises.
- ne pas équeuter les fraises avant de les laver ou elles vont se gorger d'eau -
2. Les mixer longuement avec 100 g de sucre et le Marsala.
3. Passer la préparation au moulin à confiture afin d'ôter tous les akènes, les petits grains des fraises.
- attention, le moulin à confiture est bien plus qu'un chinois ou un tamis : il a un maillage beaucoup plus fin et retient donc tous les akènes des fraises afin d'offrir une texture parfaitement lisse -
4. Placer au frais.
5. Au moment de servir, répartir la soupe de fraises dans les 4 ou 6 verrines.
6. Mélanger la crème liquide avec 10 g de sucre en poudre, et en placer un peu sur chaque soupe !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com