

## *Soupe de Fraises et Son Nuage Sucré*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

### Ingrédients:

- FRAISES	500 g
- SUCRE SEMOULE	100 g
- CITRON(S)	1.5 c à soupe de jus
- BLANC(S) D'OEUF(S)	1
- SUCRE IMPALPABLE	1 c à soupe
- PISTACHES	1 c à soupe concassées

### Recette:

- Mixez les fraises avec le jus de citron et le sucre semoule au blender.
- Montez le blanc en neige. Lorsqu'il commence à mousser, ajoutez le sucre impalpable et continuez à fouetter jusqu'à ce que les blancs soient bien ferme.
- Formez des quenelles de blancs en neige avec 2 cuillères à soupe et faites-les cuire 30 secondes au micro-onde.
- Versez la soupe de fraises dans des verres, posez la quenelle de blanc en neige et parsemez de pistaches concassées.

