

Soupe de Fraises, Orange & Muscat de Beaumes de Venise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|----------------------------|-------|
| - FRAISES | 500g |
| - SUCRE DE CANNE | 50g |
| - ORANGE(S) | 2 |
| - MUSCAT BEAUMES DE VENISE | 30 cl |

Recette:

- Lavez une orange à l'eau chaude. Prélevez le zeste et taillez-le en fines lanières puis pressez l'orange.
- Dans une casserole, mélanger jus, le muscat, le sirop de sucre et les zestes.
- Portez à ébullition et laissez frémir 5 minutes.
- Laissez refroidir complètement.
- Entre-temps, coupez les fraises en quartiers. Lavez et taillez l'autre orange en tranches, sans la peler, puis recoupez chaque tranche en triangles.
- Mélangez les fruits dans un grand saladier.
- Versez la sauce froide par-dessus, couvrez de film e réservez au réfrigérateur au moins 2 heure avant de servir.

Remarque:

Repos - 2h au frais

