

## **SOUPE DE FRAISES ET FRUITS ROUGES**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

250 g de fraises

50 g de framboises

50 de mûres

4 grappes de groseilles rouges ou blanches

180 g de sucre

1 citron jaune (pour le jus)

1/4 l d'eau

2 dl de vin rouge de Loire ou d'Anjou (*ou du vin blanc moelleux*)

Pour le décor, feuilles de menthe fraîche

Dans une première casserole, porter le vin rouge ou blanc à ébullition et le flamber. Réserver.

Dans une seconde casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition pendant 2 minutes. Laisser refroidir.

Pendant ce temps passer rapidement les fraises sous l'eau froide, les équeuter et les couper en 4 ou plus suivant leur grosseur.

Passer les groseilles sous l'eau froide, les égrapper.

Réunir les fraises et les groseilles dans un saladier. Ajouter le sirop de sucre, le jus de citron et le vin flambé.

Couvrir avec un papier film et mettre au réfrigérateur.

Au moment de servir, agrémenter cette soupe avec des mûres et des framboises. Décorer avec 3 feuilles de menthe en étoile.