

Soupe de fraises au vin rouge et épices et crème glacée

Les ingrédients pour 4 personnes:

1 bouteille de vin rouge
100 g de sucre
1 gousse de vanille
1 étoile de badiane
500 g de fraises
Un peu de menthe fraîche pour la déco
De la glace vanille

Dans une casserole, mettre le vin avec le sucre et les épices et faire réduire des 2/3. Laisser refroidir et mettre les fraises, entières ou coupées en 2 suivant la taille, à macérer au moins 1h.

Mettre un peu de soupe de vin rouge dans les coupes de présentation avec des fraises, ajouter une quenelle de glace et quelques feuilles de menthe.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>