



Soupe de fraises au vin épicé

Ingrédients :

(pour 8 personnes)

1 bouteille 1/2 (1 litre) de vin rouge
150 grammes de sucre
1 étoile de badiane
1 petit bâton de cannelle
3 gousses de cardamome
1 kilo de fraises

Préparation :

- Mettre le vin dans une casserole avec le sucre et les épices
- Faire réduire d'un tiers à petit feu afin d'obtenir 6-7 dl
 - Laver et couper les fraises
- Mettre les fraises dans le vin refroidi
 - Laisser macérer au moins 1 heure
 - Servir dans des verrines

