



Soupe de fraises et basilic



Ingrédients

1 kg de fraises fraîches
100 g de sucre en poudre
2 c. à soupe de jus de citron
Quelques feuilles de basilic

*Pour une recette plus crémeuse,
déposez une quenelle de ricotta sur
les soupes au moment de servir.*

Retrouvez toutes
nos recettes :



4 personnes



10 minutes

Préparation

1. Laver les fraises et les feuilles de basilic.
2. Couper toutes les fraises en deux. Mettre les fruits et le basilic dans le mixer. Penser à bien conserver quelques fraises et feuilles de basilic pour la décoration.
3. Ajouter le sucre en poudre puis mixer la soupe de fraises au basilic.
4. Verser la soupe mixée dans des verrines ou petits bols, décorer avec les morceaux restants de fraises et les quelques feuilles de basilic.
5. Réserver la soupe de fraises au basilic au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. La sortir au dernier moment du réfrigérateur, pour la déguster bien fraîche.