

SOUPE DE FRAISE STRAWBERRY SOUP

4 



Eiichi KANEKO
Tokyo / Auxamis 59



INGRÉDIENTS

- 500 g de fraises
- 150 g d'eau
- 100 g de sucre
- 250 g de Cadillac liquoreux
ou Francs liquoreux
- Basilic frais
- Sorbet au citron



INGREDIENTS

- 500 g strawberries
- 150 g water
- 100 g sugar
- 250 g Cadillac liquoreux
or Francs liquoreux (sweet wines)
- Fresh basil
- Lemon sorbet



PRÉPARATION

- 1 - Préparez les fraises coupées en petits dés dans un saladier.
- 2 - Dans une casserole, faites un caramel avec l'eau et le sucre. Avant qu'il soit roux, ajoutez le vin liquoreux, laissez frémir 2 à 3 minutes. Ajoutez du basilic ciselé. Versez chaud sur les fraises.
- 3 - Mettez au frais et servez glacé, accompagné d'un sorbet au citron.

METHOD

- 1 - Put the strawberries cut into small cubes in a salad bowl.
- 2 - In a saucepan, prepare the caramel with the water and sugar. Before it turns amber, add the liquoreux wine and leave to simmer for 2 to 3 minutes. Add the snipped basil. Pour the hot sauce over the strawberries.
- 3 - Place in the fridge and serve ice-cold with a lemon sorbet.

A servir avec / To be served with

CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX



C A S T I L L O N - B L A Y E - C A D I L L A C - F R A N C S

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
ALCOHOL CAN DAMAGE YOUR HEALTH. DRINK IN MODERATION