

SOUPE FROIDE DE FRAISES A LA MENTHE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 kg de fraises

6 branches de menthe

50 cl d'eau

50 g de sucre

1 citron vert

2 c à s de rhum

Mettre l'eau, le sucre et les branches de menthe dans une casserole et porter à ébullition. Laisser mijoter à feu doux. Au bout de 5 minutes, éteindre et laisser la menthe infuser dans le sirop jusqu'à complet refroidissement.

Trier les fraises et garder les plus abimées pour les mixer. (Environ 1/3 des fraises.) Mélanger le coulis de fraise au sirop de sucre. Ajouter le jus du citron vert et deux cuillères à soupe de rhum. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Couper les fraises restantes en morceaux et les répartir dans les verrines. Recouvrir avec la soupe de fraises. Parsemer de quelques feuilles de menthe coupées en fins morceaux.

Mettre au réfrigérateur. Servir bien frais avec des crêpes dentelles et/ou de la crème chantilly.