

Soupe de fraises au perlé de groseille



Type de plat : **dessert**
Nb de personne : **X**
Difficulté : **facile**
Coût : **X**
Préparation : **15 min**
Cuisson : **2h au réfrigérateur**
Temps total : **2h15**



INGRÉDIENT PRINCIPAL

La fraise

INGRÉDIENTS

- Fraises
- Perlé de groseille
- Sucre
- Feuilles de menthe

PRÉPARATION :

- Couper les fraises en morceaux.
- Ajouter le sucre.
- Emincer quelques feuilles de menthe.
- Mettre le tout dans un saladier et le noyer de Perlé de Groseille.
- Laisser deux heures au réfrigérateur avant de servir en ramequins individuels.

le saviez-vous ?

Dans le Nord-Pas de Calais, il est de tradition depuis près de deux siècles de cultiver des fraises... Les régions du Pévèle avec Phalempin, ou du Boulonnais avec Samer, se prêtent tout à fait à la culture de ce délicieux petit fruit rouge.

Peu de fruits peuvent se préparer d'aussi nombreuses façons... Nature ou avec du sucre, en mousse, sur un gâteau, sur une tarte, avec du fromage blanc, en glace, en milk-shake, en bavares, et bien sûr en confiture...