

Soupe de fraises fraîches au basilic et zeste de citron |

Recette pour 12 tapas



Description

Petites verrines de fraises fraîches nageant dans un sirop parfumé au basilic.

L'astuce du chef

Afin de réaliser une infusion d'herbes qui est très savoureuse sans être amère, procédez de la même façon que pour le thé : liquide bouillant versé sur l'herbe et infusé quelques minutes seulement.

Ingrédients

Pour la soupe de fraises fraîches au basilic

- 600 Gr Fraise(s)
- 100 Gr Sucre
- 300 Ml Eau
- 6 Branche(s) Basilic
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**
- Temps de repos **30 mins**

Mise en place

Coupez les fraises en petits morceaux. Gardez les plus petites feuilles de basilic pour la décoration.

Préparation de la soupe de fraises

Pour le sirop, versez le sucre et l'eau dans une casserole et faites bouillir le mélange. Lorsque l'eau commence à bouillir et que le sucre est bien fondu, retirez la casserole du feu, ajoutez le zeste de citron ainsi que les feuilles de basilic (en prenant soin de garder de côté celles pour la décoration), infuser 5 minutes, retirez les feuilles puis faites refroidir votre sirop au réfrigérateur ou sur un bain de glace. Lorsque le sirop est froid, incorporez-le au mélange de fraises et laissez infuser 30 minutes.

Dressage de vos verrines

Disposez les fraises au sirop dans des petites verrines, décorez d'une feuille de basilic et servez bien frais.

Bon appétit!