

# Soupe de fruits rouges de saison, sirop au basilic et poivre noir |

Recette pour 12 tapas



## Description

Fraise tout en fraîcheur, infusée dans un sirop, feuille de 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

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

### Finition

- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir du moulin
- 12 Unité(s) Feuille(s) de basilic

## Préparation

- Temps de préparation **15 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, arrêtez aussitôt la cuisson.

Ajoutez les zestes de citron ainsi que les feuilles de basilic (en prenant soin de garder de côté celles pour la décoration), recouvrez la casserole d'un film alimentaire.

Laissez infuser cinq 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, ajoutez un tour de moulin de poivre noir, décorez d'une feuille de basilic et servez bien frais.

**Bon appétit!**