



SOUPE DE FRUITS CUITS ET CRUS

Pour 4 personnes

Fruits crus (dressage):

- 800 g de myrtilles
- 800 g de mûres
- 800 g de cassis

Soupe (coulis de fruits):

- 300 g de fraises
- 300 g de framboises
- 150 g de sucre
- 50 cl d'eau
- Jus d'un demi citron



Dans le Maho Nabé, faites bouillir les fraises et les framboises avec le sucre et 50 cl d'eau pendant 10 à 15 minutes à feu doux, à couvert.

Retirez le Maho Nabé du feu et laissez refroidir.

Mixez le coulis avec le jus de citron et passez-le au travers d'une passoire.

Mettez la soupe de fruits dans un bol et laissez au frais au moins 4 heures.

Dressez la soupe de fruits dans la vaisselle de votre choix (assiettes creuses, bols ...), déposez les fruits crus.

Vous pouvez ajouter des feuilles de basilic