



*Soupe de Fraises Gariguettes
Infusion de « Marmot 2019 »
L'Anne-Marie TODESCHINI*



Laissez-vous tenter par ce dessert printanier rafraichissant et riche en saveurs !

Pour 6 Pers : FACILE ET RAPIDE

- 1 KG de Fraises (Gariguettes *de préférence !*)
- 1 Bouteille de MARMOT 2019 (*Ch. La BRANDE ou l'Autre MANGOT, le plus jeune possible*)
- 1 Gousse de Vanille (*Et les épices de votre choix mais avec parcimonie pour profiter des arômes du vin !*)
- 200 g. de sucre en poudre (*Je réduis personnellement à 100 g.*)
- 50 g. de sucre roux

Dans une cocotte ou casserole, portez à ébullition : le vin, le sucre en poudre, la gousse de vanille fendue. (*Selon goûts, vous pouvez y joindre d'autres épices*)

Laissez mijoter 10 min. à feu doux tout en remuant. Réservez, laissez refroidir.

Pendant ce temps, lavez puis équeutez les fraises. Coupez-les en 2.

Mettez-les dans un saladier. Les saupoudrer avec les 50 gr de sucre roux, remuez délicatement.

2h avant de servir, passez l'infusion au tamis (pour retirer gousses et épices).

Versez le vin sur les fraises. Mettez le tout au frigo.

*A servir bien frais, Régalez-vous !!
... Et faites-nous part de votre appréciation !*

**...Version simplifiée mais tout aussi gourmande :
Préparez une infusion FROIDE avec le vin et le sucre roux,
laissez infuser le temps du repas et... dégustez !**