Soupe de fraises d'Albert

18/06/2019 à 08h30

Par Dr Christian Leclerc

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 3 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 kg de fraises
- 2 cuillères à soupe de sucre fin

Préparation :

- Lavez les fraises à l'eau froide. Enlevez la queue des fraises;
- Dans une sauteuse, versez les fraises entières;
- Faites chauffer à feu vif, couvrez et remuez régulièrement la sauteuse. Au bout de 2 à 3 minutes, les fraises auront rendu leur jus. Sortez-les de la sauteuse;
- Réduisez le jus de moitié et versez sur les fraises;
- Placez 2 heures au réfrigérateur.

L'astuce du chef :

Cette recette peut se réaliser aussi avec des cerises.