

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

# Soupe de fraises au vieux Bordeaux



## Préparation

Laver les fraises et les équeuter.

Les couper en deux et les placer dans une terrine en inox.

Bien fermer hermétiquement la terrine avec du film alimentaire.

Placer la terrine sur une casserole avec de l'eau bouillante.

Laisser cuire.

Le film va gonfler comme un ballon d'où l'importance de bien fermer.

Laisser au bain-marie un bon moment afin que toute l'eau des fraises soit extraite.

Égoutter le tout dans une passoire fine sans presser, laisser au besoin un bon moment de côté.

Peser le jus de fraise et sucrer selon son goût (en général 10% du poids du jus)

Laisser refroidir et ajouter le vin de Bordeaux dans ces proportions (250 g de jus de fraise sucré + 80 g de vin).

Servir avec un sablé sésame et un sorbet fraise.



## Recette pour 4 personnes

500 g de fraises fraîches

25 g de sucre

80 g de vin de Bordeaux

