



Soupe de fraises

tomates à la sauge ananas des Sourciers

INGREDIENTS

- 1kg de fraises gariguettes
- 1kg de tomates "Rose de Berne" (de préférence)
- 180g de sucre
- 1 zeste de main de bouddha (ou citron)
- 1 petit bouquet de sauge ananas



RECETTE DE LA CHEFFE CHARLOTTE LATREILLE

PRÉPARATION

La Soupe de fraise

Conservez quelques fraises entières, et quelques brins de sauge pour la décoration. Coupez les fraises et les tomates en dés. Mixez le tout avec le sucre. Passez au chinois. Ajoutez le zeste de main de bouddha. Ciselez quelques feuilles de sauge ananas.

Dressage

Préparez quelques brochettes décoratives avec les fraises et les feuilles de sauge. Dressez les soupes avec de la sauge ciselée, une paille et des brochettes pour la décoration. Servir bien frais.



les tables du gers



Château Bellevue
19 rue Joseph Cappin
32150 CAZAUBON
Tél.: 05 62 09 51 95