

# Soupe de fraises et sa crème aux herbes

✓ FACILE | ⌚ 10 MIN DE PREPARATION

⌚ 0 MIN DE CUISSON



## INGRÉDIENTS

- 150 g de crème fraîche épaisse E. Graindorge
- 250 g de fraises
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace
- 5 feuilles de basilic
- Quelques feuilles de menthe
- 1 citron vert

## PRÉPARATION

1. Passez les fraises sous un filet d'eau et enlevez la queue. Coupez-les en quartiers.
2. Mettez les fraises dans un saladier, saupoudrez-les de sucre en poudre et râpez le zeste du citron. Réservez au frais pendant 1 heure.
3. Dans un saladier, mettez la crème fraîche, saupoudrez-la avec le sucre glace et ajoutez la menthe et le basilic ciselés finement.
4. Dans des ramequins, mettez les fraises et déposez une généreuse cuillère de crème.
5. Servez aussitôt tant que l'ensemble est encore bien frais.

