

Soupe de Fraises à la Menthe*

Nombre de personnes : 4
Suivant la taille de vos verrines !
Temps de Préparation : 10mn
Total du temps à prévoir : 10mn

*Un dessert
Extraordinairement rapide,
Extrêmement facile
&
Hyper estival !*



Ce qu'il vous faut :

500gr de Fraises + 4 *pour la déco*
15 feuilles de Menthe + 8 " "
6 Biscuits roses de Reims + 4 " "

Le Post'it d'Aramis

Le Biscuit accompagnant la
soupe est très apprécié car
donne du croquant au dessert !
Perso ,Je rajoute 5 feuilles de
Menthe dans le Blender !

Ôtez le pédoncule des Fraises.

Placez-les dans un blender (Mixeur ☺) avec 15 feuilles de Menthe,
6 biscuits roses et 100gr d'eau (équivalent à 10cl).

Mixez et réservez au réfrigérateur.

Au moment de servir

Dressez vos verrines , ajoutez 2 feuilles de menthe dessus et
déposez à coté, 1 biscuit rose de Reims et 1 ou 2 fraises.

Et il ne reste plus qu'à déguster !

* Recette tirée du livre « les 30 recettes culte » de la collection « les tout-petits de Marabout »