SOUPE DE FRAISES Á LA MENTHE ET CITRON VERT

Rincez très délicatement 500 gr de fraises à l'eau froide avant de les avoir équeutées, puis placez-les sur un torchon pour retirer l'excédent d'humidité. Equeutez-les et coupez-les en deux.

Gardez-en quelques une pour faire la déco

Dans un blender, ajoutez les fraises, le jus d'un demi-citron vert
4 feuilles de menthe fraiche et 30 gr de sucre roux, ajustez selon la maturité des fraises.
Mixez jusqu'à obtenir d'une texture lisse.

Versez la soupe dans des coupes ou verrines

Réservez au réfrigérateur pendant au moins 1h.

Au moment de servir, décorez avec quelques feuilles de menthe
Quelques fraises en morceaux ajoutez selon vos envies une chantilly