

SOUPE DE FRAISES AU COULIS DE CHOCOLAT BLANC ET TONKA



Facile Préparation: 10 mn Cuisson: 5 mn

Pour 4 personnes:

500 g de fraises + 5 c. à soupe de sucre + quelques gouttes de jus de citron vert
60 g de chocolat blanc râpé ou en pistoles
15 cl de lait
1/4 de fève tonka râpée
2 pointes de couteau d'agar-agar

Le coulis de chocolat blanc:

Porter le lait à ébullition avec la fève tonka râpée. Lorsque l'ébullition est atteinte, couper le feu et verser sur le chocolat et remuer. Attendre 1 minute puis remuer pour que le mélange soit homogène. Incorporer l'agar-agar et remettre la casserole sur le feu. Cuire pendant 1 minute en remuant encore. Réserver à température ambiante.

La soupe de fraises:

Laver rapidement les fraises, les sécher sur un papier absorbant puis les équeuter, en garder quelques unes entières.
Mettre les fraises coupées en morceaux dans un blender ou dans le bol du mixer plongeant avec le sucre et le citron.
Mixer jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajuster la quantité de sucre selon le goût.
Réserver au frais.

Dressage:

Dans une coupelle ou une verrine, verser un peu de soupe de fraises et ajouter quelques traits ou gouttes de coulis de chocolat blanc.