

Soupe de fraises, crème fouettée à la menthe verte



Ingrédients pour 4/5 personnes:

1kg de fraises

60g de sucre

125g de crème fleurette

125g de mascarpone

15g de sucre glace

8 gouttes d'huile essentielle de menthe verte (*Mentha spicata*)

quelques feuilles de menthe pour la déco

Préparation:

- Laver et équeuter les fraises. Réserver quelques fraises pour la déco. Mixer le restant avec 60g de sucre (à ajuster selon leur qualité). Passer au chinois ou au presse coulis. Réserver au frais.

- Fouetter la crème et le mascarpone bien froid avec le sucre glace. Incorporer l'huile essentielle de menthe verte à la fin. Réserver au frais.

- Répartir la soupe de fraise dans des assiettes creuses ou des verrines. Déposer la crème fouettée au centre. Décorer d'une fraise et de quelques feuilles de menthe.