



# Soupe de fraises

tomates à la sauge ananas des Sourciers

## INGREDIENTS

- 1kg de fraises gariguettes
- 1kg de tomates "Rose de Berne" (de préférence)
- 180g de sucre
- 1 zeste de main de bouddha (ou citron)
- 1 petit bouquet de sauge ananas



## RECETTE DE LA CHEFFE CHARLOTTE LATREILLE



## PRÉPARATION

### La Soupe de fraise

Conservez quelques fraises entières, et quelques brins de sauge pour la décoration. Coupez les fraises et les tomates en dés. Mixez le tout avec le sucre. Passez au chinois. Ajoutez le zeste de main de bouddha. Ciselez quelques feuilles de sauge ananas.

### Dressage

Préparez quelques brochettes décoratives avec les fraises et les feuilles de sauge. Dressez les soupes avec de la sauge ciselée, une paille et des brochettes pour la décoration. Servir bien frais.

les tables du gers



Château Bellevue  
19 rue Joseph Cappin  
32150 CAZAUBON  
Tél.: 05 62 09 51 95