

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 500 g de fraises
 - 3 g de menthe fraîche
 - 12 g de citron vert
 - 100 cl d'huile d'olive
 - 20 g de poudre d'amande
 - 30 g de farine de sarrasin
 - 3 brins de thym citron
 - 10 cl de jus d'orange
 - 100 g huile d'olive
 - 30 g de maïzena
 - 40 g de beurre fondu
 - 2 blancs d'œuf
- **Baume de Bouteville Vieille Réserve n°6**



MISE EN ŒUVRE

Laver les fraises et les équeuter, puis les mixer dans un blender avec le jus de citron vert et quelques fleurs de thym citron.

Ajouter un trait de Baume de Bouteville pour l'assaisonnement et réserver au frais.

Pour les tuiles aux amandes, mélanger dans un saladier : la farine de sarrasin, 100 g d'huile d'olive, 30 g de maïzena, 40 g de beurre fondu, 2 blancs d'œuf.

Dans une poêle chaude antiadhésive, réaliser à l'aide d'une cuillère 1 cercle, une fois la tuile formée et cuite la débarrasser sur du papier absorbant, renouveler l'opération 3 autres fois.

*Dresser la soupe froide, parsemer sur le dessus quelques feuilles émincées de menthe fraîche et du zeste de citron vert avec une râpe.
Ajouter la tuile et servir aussitôt.*

Bonne dégustation !

SOUPE DE FRAISE



Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL