

Soupe de fraises

à la crème fouettée persillée de chocolat & safran

■ Recette créée par Frédéric Plathey, chef au restaurant "Le Verbe Aimer" à Chille.

INGRÉDIENTS, 500 g de fraises, 50 g de sucre semoule, 1 sachet de sucre vanillé, 3 branches de Thym Citron, 25 cl de , crème liquide, 50 g de pépites de chocolat noir, quelques pistils de safran.



!Vin conseillé : Crémant du Jura,
à servir à 6° C.

Les accords parfaits

Brut ou demi-sec, sa légèreté agrémente cocktails comme repas de fête. Le crémant annonce la jovialité, mariez-le... avec les amis ou la famille ! Il saura tout autant faire swinguer un apéritif, une ronde de desserts fruités ou chocolatés, et même pourquoi pas un sushi de truite aux courgettes...



1 Confectionnez la soupe de fraises (1 heure avant de la consommer). Lavez les fraises à grande eau, les équeuter, les couper en 4 dans un saladier, ajoutez le sucre, le sucre vanillé, et le thym citron effeuillé. Ajoutez 4 cuillères à soupe d'eau, réservez le tout au frais. 2 Fouettez la crème, jusqu'à l'obtention d'une chantilly, incorporez délicatement les pépites de chocolat et le safran. 3 Dressez, versez la soupe de fraises dans une large tasse, confectionnez une quenelle avec la chantilly et consommez de suite. Décorez selon ses goûts.