

---

## Soupe de fraises au rosé

---

### Ingrédients:

- 1 kg de fraises
- 3 cuillères à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de vanille liquide ou une cuillère à café de vanille en poudre
- 75 cl de rosé fruité
- 1 zeste de citron
- 10 cl d'eau
- 3 feuilles de menthe

- Dans une casserole, mettez le sucre, le miel, la vanille, le zeste de citron et l'eau. Remuez régulièrement et portez le tout à ébullition pendant 10 min puis ajoutez le rosé. Remuez et portez à ébullition puis éteignez le feu.
- Versez le liquide dans un saladier et laissez refroidir.
- Ajoutez la menthe et les fraises soigneusement nettoyées, équeutées et coupées en deux.
- Recouvrez d'un papier film et mettez au réfrigérateur 24h.
- Servez en dessert avec des biscuits dentelles ou spéculoos.

Délicieux