



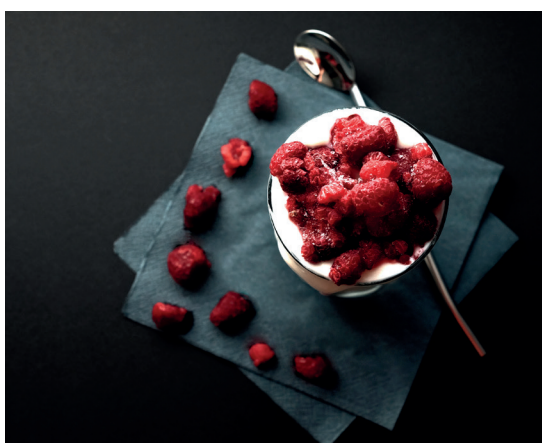
*Un réseau précurseur au service
du bon goût et des plaisirs simples*

Bienvenue à la ferme à 30 ans !

À cette occasion, découvrez une série de recettes à tester autour d'un produit de saison à retrouver dans notre réseau d'agriculteurs adhérents.

Fiche recette n°2

Soupe de fruits rouges aux yaourts fermiers



Préparation 30 min / Cuisson 20 min

Étape 1

Dans une casserole mélanger le vin rouge, les oranges coupées en morceaux, la cannelle, le citron et le sucre. Laisser réduire de moitié.

Étape 2

Ajouter la crème de cassis et après refroidissement, réserver au frigo en laissant reposer au minimum 2 heures.

Étape 3

Verser la crème dans un saladier bien froid et monter en chantilly à l'aide d'un batteur électrique.

Incorporer ensuite le sucre et ajouter les yaourts.

Continuer à fouetter la préparation jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Verser la préparation dans une sorbetière et laisser turbiner.

Étape 4

Préparer les fruits, coupez les fraises en quatre, les cerises en deux et mélanger le tout dans des verrines.

Étape 5

Verser le vin froid dans les verrines et faites une quenelle de sorbet pour accompagner.

Conseil

Vous pouvez accommoder cette soupe de fruits de madeleines fraîches.

Ingédients

2 bouteilles de vin rouge

100 gr de crème de cassis

2 oranges

1 bâton de cannelle

1/2 citron

300 g de sucre

100 g de fraises

20 cerises

80 g de framboises

60 gr de groseilles

Pour le sorbet

500 g de yaourt nature

100 g de sucre

20 cl de crème fleurette