

SOUPE DE FRAISES PARFUMÉE À LA CITRONNELLE ET CRUMBLE DE SPÉCULOOS ET COOKIES

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 250 g de fraises
- 15 g de citronnelle
- 50 g de sucre glace
- 1 citron jaune (jus)
- 100 g de spéculoos
- 100 g de cookies
- 50 g de beurre salé

Préparation:

Laver et équeuter les fraises, réserver.

Dans une cocotte, verser le jus d'un citron jaune, le sucre glace, 2 dl d'eau et la citronnelle.

Ajouter les fraises et laisser confire à feu doux pendant 3 heures. Remuer régulièrement et délicatement.

Réserver au frais.

Préparer le crumble en écrasant les spéculoos et les cookies. Incorporer le beurre salé en pommade aux brisures de biscuits.

Dresser la soupe confite de fraises dans des coupes au moment de servir. Recouvrir d'une pellicule de 2 cm de crumble.

Accompagner d'une boule de glace.

