

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a vibrant red soup, likely made of strawberries and raspberries. A dollop of white cream is placed in the center of the soup. A silver spoon rests on the right side of the bowl. The bowl is set on a wooden table, with a white napkin visible on the left and a glass of yellow liquid in the top left corner. A decorative graphic of diagonal white and blue stripes is located at the top center of the image.

Soupe de fraise et framboise à la cardamome

500 g de fraises
125 g de framboises

Pour la marinade

25 cl d'eau
4 cl de vinaigre balsamique blanc
4 cardamome verte
100 g de miel
1 citron jaune
75 g de sucre en poudre

La veille, Réalisez le sirop en faisant bouillir dans une casserole le sucre, l'eau, 3 cl de vinaigre et 2 cardamome.

Dans une autre casserole, faire bouillir le miel, le reste de cardamome et les zestes de citron jaune.

Mélangez ensuite les 2 bouillons et réserver au frais. Réservez au frais jusqu'au lendemain.

Une fois le mélange froid, ajouter 1 cl de vinaigre puis le passer au chinois.

Le lendemain, Lavez et équeuter les fraises, puis les couper en 2 et les mélanger aux framboises.

Dressez votre soupe dans une assiette creuse.

Déposez vos fruits puis arrosez-les avec votre sirop.

Laisser mariner 20 min avant de servir.