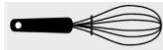


# Recette du

# Lab

# CULINAIRE



Temps de préparation : 15 mn



Temps de cuisson : 0 mn

brocolis



## Soupe de fraises, basilic



aneth



anis

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de fraises
- 10 à 15 feuilles de basilic
- Sucre (facultatif)



pomme



ail



thym



### La Recette :

1. Laver et équeletter les fraises.
2. Couper les en 2 ou en 4 selon la grosseur. En réserver quelques une pour la décoration.
3. Mettre les fraises dans un mixeur.
4. Laver les feuilles de basilic et les rajouter au mixeur. Possibilité de mettre un peu de sucre.
5. Mixer le tout.
6. Verser le liquide dans des contenants et parsemer des dernières fraises.

*Astuce : Pour une soupe plus liquide, vous pouvez la délayer avec de l'eau parfumé au basilic !*

### En granité :

- Mettre la préparation au congélateur environ 1h30. Il ne faut pas que ce soit trop épais (environ 1 à 2 cm.)
- Une fois que la préparation à durcit, mixer grossièrement.
- Mettre dans un contenant et déguster !



roquette



menthe

