

## Soupe de fraise à la baie de Szechuan et son sorbet faisselle



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 g	Pépites caramélisées en boîte 540 g VAHINE	0093541
2 g	Baie de Szechuan rouge en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0153375
1	Sorbet faisselle	~
2 poches	Soupe de fraise à la menthe	~

### Étapes de préparation

- 1 Ouvrir la poche de soupe et la débarrasser dans une bassine pour lui additionner la baie de Szechuan.
- 2 Réaliser de belles quenelles de sorbet.
- 3 Dresser la soupe de fraise dans le contenant, disposer la quenelle dessus et les pépites caramélisées.

### Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Vin mousseux brut Blanc de Blancs en bouteille 75 cl VEUVE LAPERRIERE