

Soupe de fraise au poivre de Sichuan et son sorbet faisselle



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
100 g	Pépites caramélisées en boîte 540 g VAHINE	0093541
2 g	Poivre Sechuan en boîte 85 g DUCROS	0087811
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 le poivre de Sichuan.
- 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