

Soupe fraîche de fruits rouges

Préparation 5 mn

Cuisson 10 mn

Repos

1 h

Temps Total 1 h 15 mn

Ingrédients / pour 4 personnes

50 cl de bon vin rouge

400 g de fruits rouges mélangés (frais ou surgelés)

10 à 12 cm de bâton de cannelle

1 orange non traitée et son jus

4 clous de girofle

2 cuillères à soupe d'aspartam

PRÉPARATION / Soupe fraîche de fruits rouges

- 1 Mettre dans une casserole le vin, le zeste et le jus de l'orange, la cannelle et les clous de girofle. Porter à ébullition et laisser cuire à petit bouillon 5 minutes. Laisser infuser jusqu'à refroidissement (environ 30 minutes).

Pour finir

Verser le vin aromatisé dans une jatte en le filtrant à travers une passoire fine ou un chinois. Mélanger avec 2 cuillères à soupe d'aspartam en poudre (type Canderel). Ajouter les fruits et laisser reposer au moins 30 minutes. Si les fruits sont congelés, laisser la préparation à température ambiante jusqu'au moment de servir de façon à ce qu'il décongèlent doucement.