

# Soupe de Fraises de Thiérache granité menthe

## **Pour 5 personnes**

1 kg de fraises

150 g de sucre

1 bouquet de menthe

100 g de sucre

Laver, équeuter les fraises et les couper en deux, les déposer dans un saladier en inox, y adjoindre les 150g de sucre filmer hermétiquement le saladier et cuire les fraises au bain marie pendant 30 minutes puis les mixer.

La veille de votre préparation, faire un sirop avec un demi litre d'eau les 100 g de sucre y infuser le bouquet de menthe.

Le lendemain filtrer ce sirop refroidis, dans une plaque de façon à avoir une épaisseur d'un 1,2 centimètre. Et puis mettre la plaque au congélateur, dès que le sirop commence à fondre le travailler à la fourchette toutes les 15 minutes pour obtenir un sirop pailleté.

Dans une assiette creuse déposer un peu de pulpe de fraises, puis disposer harmonieusement le granité menthe, décor de fraises et de tête de menthe