



## *Velouté de fraises au vin rosé*

**Pour 4 personnes.**

- 200 Gr de fraises
- 4 cuillères à soupe de Cointreau
- 50 cl de vin rosé (bien frais)

- Mixez les fraises (réserver quelques fraises pour chaque verre) avec le Cointreau.
- Passez à travers une passoire fine (ou étamine) pour supprimer les graines.
- Mélangez avec le vin rosé bien frais.
- Répartissez dans les verres, et décorez chacun avec une fraise.
- Servir et dégustez (avec modération)

*Variante pour ceux qui aiment : Ajouter une feuille de menthe fraîche sur le dessus de verre.*



*(Photo non réalisée en activité)*