

SOUPE DE FRAISE ET SA QUENELLE DE MASCARPONE VANILLÉ

[La cuisine de Laëty](http://la-cuisine-de-laety.com)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients pour la soupe de fraises : (12 Verinnes)

- 1000g de fraises fraîches ou décongelées
- 100g de Sucre (+/- selon les goûts)
- 15g de jus de citron

Ingrédients pour la quenelle de Mascarpone :

- 100g de Sucre (+/- selon les goûts)
- 1 CS d'extrait de vanille
- 250g de Mascarpone
- 100g de crème liquide 30%

Recette réalisée au Thermomix, MCC ou Autres Robots :

- > Mettre les fraises, le sucre et le jus de citron dans le bol du robot > Mixer 30 sec / vitesse 10
- > Verser la soupe de fraise dans des récipients
- > Laver et bien sécher le bol du robot
- > Mettre le sucre dans le bol du robot > Mixer 10 sec / vitesse 10
- > Racler les parois du bol > Insérer le fouet
- > Ajouter dans le bol le mascarpone, l'extrait de vanille et la crème liquide > Fouetter 2 Min / Vitesse 3
- > Retirer le fouet
- > Former à l'aide de 2 cuillères à soupe des quenelles que vous déposerez sur la soupe de fraise
- > Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir pour que la soupe soit bien fraîche