Soupe de fraises et pêches au vin rouge de Châteauneuf-du-Pape

Préparation : 15 min
Temps de préparation avant dégustation : 1 h
Pour 4 personnes

8 belles fraises, 4 pêches jaunes
1 bouteille de Châteauneuf -du-Pape
150 g de sucre en poudre
15 g de cannelle

Laver et équeuter les fraises, les détailler en tranches. Eplucher et tailler en quartiers les pêches jaunes.

Le dressage: dans une assiette à potage, dresser en éventail pêches et fraises en alternance.

Saupoudrer de cannelle et de sucre. Mouiller à hauteur de vin rouge.

<u>Notre conseil</u> : servir ce dessert d'été avec des tuiles aux amandes et un Châteauneuf-du -Pape rouge, jeune et frais.