



## **SOUPE DE CERISES ET FRAMBOISES PARFUMÉE A LA CITRONNELLE ET BASILIC**



Ingrédients pour 4 à 6 personnes : 300ml d'eau, 40gr de sucre de canne, 1 bâton de citronnelle, 3 feuilles de basilic, le jus de 1/2 citron vert, 300gr de cerises, 150gr de framboises, glace à la vanille.

Lavez les cerises, coupez-les en deux et éliminez le noyau. Portez à ébullition l'eau avec le sucre, le basilic, la citronnelle avec la base de la tige écrasée, le jus du citron vert. Quand le sucre est complètement dissout, éliminez le basilic et ajoutez les cerises. Cuisez à feu doux pendant 5 minutes, puis éteignez le feu, ajoutez les framboises et laissez tiédir. Éliminez la citronnelle, répartissez la soupe dans les verres et servez avec une boule de glace.