



## Soupe de fruits rouge et son granité de vin rouge

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 26/07/2016 |

Pour l'été chaud et pour changer des desserts classique. Je vous propose une soupe de fruit rouge facile a faire .



### Ingrédients:

- 250g de fraises
- 125g de framboises
- 400g de cerises
- 100g de groseilles
- 8 Feuilles de menthe
- 600g de vin rouge de préférence un Bordeaux
- 160g sucre en poudre
- 1 vanille en gousse

Préparer tout les fruits puis les mettre dans un saladier et les mettre au réfrigérateur. Faire bouillir le vin rouge ,le sucre et la vanille. Une fois l'ébullition et réduire de moitié laisser tiédir et verser environ deux verres dans un plat a rôtir et le mettre au congélateur. Laissez-le pendant au moins 6 heures en mélangeant à la fourchette toutes les 30 min environ de manière à obtenir une cristallisation homogène et le laisser au congélateur jusqu'au moment du dressage. Verser le reste du vin rouge tiède ( 30°C maxi ) sur les fruits et remettre le saladier au réfrigérateur pendant environ 24 heures.

Il est préférable de préparer cette recette la veille pour que les fruits macère avec le vin rouge.



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

**Pour 4 personnes**



**PRIX**

2.25€ / personne



© 2016 vision-plaisir