



# AMÉLIORER LA SÉCURITÉ POUR PLUS DE PLAISIR!

## SOUPE DE FRUITS ROUGES

Personnes: 4

Préparation: 10–20 min.

### Ingrédients

500 g de fruits rouges  
(framboises, mûres, fraises,  
groseilles, etc.)

3 cuillères à soupe de sucre

Jus d'un citron

1,5 l de jus de pomme non filtré

4 dl d'eau minérale réfrigérée



### Préparation

Laisser macérer les fruits rouges (fraises coupées en morceaux) avec le sucre et le jus de citron pendant une demi-heure au réfrigérateur (recouvrir auparavant).

Vider le tout dans un saladier, remplir de jus de pomme non filtré et remettre au froid une heure environ.

Avant de servir, ajouter l'eau minérale réfrigérée et veiller à ce que quelques morceaux de fruits nagent dans chaque coupe.

### Auteur/Source

Union des Paysannes et Femmes rurales du Canton de Nidwald