

## **SOUPE DE FRUITS AU VIN ROUGE** **(Recette de Joël ROBUCHON)**

### **Ingrédients :**

1 litre et demi de vin rouge corsé  
6 oranges  
400 g de sucre cristallisé  
2 cuillères à thé de thé de Ceylan  
20 feuilles de menthe fraîche  
1 citron  
200 g de chair d'ananas  
250 g de fruits rouges (*fraises, framboises, cerises, mûres ...*)  
250 g d'autres fruits (*bananes, poires, pêches, pruneaux ...*)  
20 g de maïzena

Laver soigneusement 2 oranges et en prélever le zeste, très finement, sans la partie blanche qui se trouve dessous. Émincer le zeste en très fines julienne de 1 mm de large sur 3 cm de long.

Dans une petite casserole faire bouillir de l'eau additionnée du jus de citron et y jeter la julienne de zestes d'orange. Laisser reprendre l'ébullition et égoutter les zestes puis les plonger dans de l'eau froide.

Enfermer les feuilles de menthe et le thé dans un nouet de toile fine.

Peler à vif le reste des oranges puis les couper en quartiers. Réserver dans un grand saladier.

Couper tous les fruits en morceaux plus ou moins gros selon votre goût. Les ajouter dans le saladier.

Dans un verre, délayer la maïzena avec 4 cuillères à café d'eau.

Verser le vin rouge dans une casserole et le porter à ébullition pour ôter l'acidité. Ajouter les zestes et faire réduire de moitié. Incorporer le sucre et laisser reprendre l'ébullition pendant 2 minutes. Verser ensuite sur la maïzena en fouettant pour faire la liaison puis verser sur les fruits. Retirer le nouet.

Mettre au frais jusqu'au lendemain.

Servir cette soupe de fruits au vin rouge dans des coupelles en répartissant les fruits et le vin rouge.

**Un conseil : préparer cette recette 2 jours avant de la servir, elle n'en sera que meilleure !**