


# Soupe de Fraises Label Rouge, rhubarbe et tuiles au thym

4 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 20 min

## Ingrédients :

500 g de rhubarbe.
500 g de Fraises Label Rouge.
100 g de sucre roux.
20 g de miel.
1/2 L d'eau.
20 g de beurre pommade.
50 g de miel.
25 g de farine.
4 petites branches de thym frais.
4 tours de poivre du moulin.
2 pincées de sel.

## Préparation :

Laver la rhubarbe et l'éplucher. Le couper en tronçons réguliers d'environ 3 ou 4 cm. Il faut essayer de faire des morceaux de la même taille pour avoir une cuisson bien homogène.
Dans une casserole, préparer un sirop en faisant fondre le sucre et le miel dans l'eau.

Pocher les morceaux de rhubarbe en les plongeant dans le sirop pendant 6 min (à petit bouillon). Il faut surveiller la cuisson de la rhubarbe afin d'éviter qu'elle ne parte en compote.

Sortir les morceaux de rhubarbe, les mettre de côté le temps que le sirop refroidisse.

Nous allons maintenant préparer les tuiles. Préchauffer le four à 190° C. Mélanger les ingrédients en ne gardant que les feuilles de thym. On obtient alors une pâte lisse.
Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, disposer une petite quantité de pâte et l'étaler finement en cercle avec le dos d'une cuillère. Enfourner pour 7 min environ, les tuiles doivent dorer.

Sortir les tuiles du four, attendre environ 1 min. Les décoller délicatement et les disposer sur un rouleau à pâtisserie par exemple, afin qu'elles prennent leur forme de tuile, et les laisser refroidir ainsi. Une fois refroidit, on pourra les conserver dans une boite en métal, pour qu'elles restent croustillantes.

Laver les Fraises Label Rouge, puis les équeuter. Les couper en 2 (ou plus selon la taille).
Dans un verre, disposer des morceaux de rhubarbe et de fraise. Ajouter ensuite le sirop refroidit et filtré (à l'aide d'une passoire fine ou d'un filtre à café par exemple). On peut si on le souhaite parsemer de quelques petites feuilles de thym.

Recouvrir d'un film plastique et conserver au frais jusqu'au moment de servir ! (et ne pas oublier les tuiles).