

## Benjamin Linard Chef du Château Sainte Sabine

Giboulée de fruit rouges à réaliser avec les enfants !

### INGREDIENTS

Pour les fruits, peser des quantités égales, par exemple 200g

- 🍷 Groseilles
- 🍷 Framboises
- 🍷 Fraises
- 🍷 Miel
- 🍷 Quelques feuilles de menthe fraîche ou de mélisse fraîche

### DEROULE DE LA RECETTE

Prendre la moitié de chaque quantité de fruits et préparer une compote à feu doux avec un peu de miel (ou du sucre)

Egrener les groseilles et les framboises, couper les fraises en 4 et verser les fruits frais dans un compotier/saladier

Une fois le coulis réalisé, le verser chaud sur les fruits coupés en morceaux

Ajouter quelques feuilles de mélisse ou de menthe émincées

*L'astuce du chef :*

*Déguster la compotée de fruits rouges avec une brioche perdue,*

*Pour la brioche perdue, il vous faut une brioche, du lait, du sucre, des œufs,*

*Couper des tranches épaisses dans la brioche, faites-les tremper quelques instants dans le mélange lait, sucre, œuf battu puis faites-les dorer à la poêle au beurre.*