

Coupe de fruits rouges au Loupiac

Ingrédients

- 100 g de cassis
- 200 g de fraises
- 100 g de fraises des bois
- 100 g de framboises
- 100 g de mûres
- 100 g de groseilles
- 10 cl de Loupiac
- 150 g de gelée de groseilles
- Le jus d'1/2 citron
- Quelques feuilles de menthe fraîche

Préparation de la recette

- Portez le Loupiac à frémissements avec le jus de citron et la gelée de groseille.
- Laissez cuire à feu très doux afin d'obtenir une consistance de sirop, puis laissez tiédir.
- Nettoyez et coupez les plus grosses fraises en petits morceaux.
- Egrappez cassis et groseilles, puis mélangez délicatement tous les fruits triés dans un saladier.
- Au moment de servir, arrosez les fruits avec le sirop au Loupiac et décorez avec les feuilles de menthe, servir de suite.

Le vin qui accompagne cette recette

[Château Dauphiné-Rondillon 2006 - Loupiac](#)

