 **Minestrone de tomates cerises-
 dentelles aux amandes**



**Pour 10 cuillères de minestrone**

**La soupe de tomates-fraises :
-** **100 g de** [**tomates**](http://recettes.de/tomates) **cerises
- 200 g de** [**fraises**](http://recettes.de/fraises) **- 10 g de beurre
- 1 càs de sucre
- 1 càs de vinaigre balsamique
Les dentelles aux amandes :
- 20 g de beurre**
**- 50 g de sucre**
**- 40 g de crème liquide
- 15 g de farine**
**- 50 g d'amandes**

**Plaque du four couverte de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** 

**La soupe de tomates-fraises :**Laver les tomates et les fraises.
Les sécher et les équeuter.
Les tailler en [**brunoise**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).
Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y verser les tomates et les fraises.
Saupoudrer d'une cuillerée à soupe de sucre et laisser cuire 15 secondes à feu vif.
Verser le vinaigre, mélanger délicatement et laisser cuire encore pendant 10 secondes.
Verser dans un saladier, laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
**Les dentelles aux amandes :**Hacher les amandes.
Faire fondre le beurre  sans le laisser colorer au micro-ondes ou à feu très doux dans une casserole
Retirer du feu, ajouter le sucre, la farine,  la crème et les amandes.
Bien mélanger.
Former 20 petites tuiles sur la plaque à pâtisserie.
Enfourner pour 10 minutes.
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et décoller délicatement les tuiles en glissant dessous la lame d'un couteau.
Laisser refroidir.
Servir le minestrone accompagné de tuiles.