



DESSERT FRUITE AUX PÊCHES ET AUX FRAMBOISES



Pour 4 personnes:

5 pêches mûres (celles qui commencent justement à être trop mûres)
250 g de framboises
Le jus d'1/2 citron ($\frac{1}{4}$ + $\frac{1}{4}$)
Sucre en poudre (à votre goût, mais le moins possible)
Quelques tranches de pêches et quelques framboises + un autre fruit pour décorer

Laver et épilucher les pêches. Les mixer avec $\frac{1}{4}$ de jus de citron. Quand la purée est bien fine, sucrer le minimum possible et mixer à nouveau.

Verser dans les verrines et réserver au froid.

Laver le bol du mixer et faire la même chose avec les framboises. Verser doucement sur la purée de pêches pour ne pas mélanger les 2 fruits.

Décorer avec quelques lamelles de fruits, des framboises et éventuellement un grappillon de groseille.