



SOUPE DE FRUITS D'ETE A LA VERVEINE

Ingrédients pour 4 personnes ;

6 belles pêches blanches mûres mais fermes

quelques fruits rouges (petites fraises d'arrière saison, framboises, mûres...)

1 ou 2 tiges de verveine fraîche (une quinzaine de feuilles) à défaut de la menthe fraîche

25 cl d'eau, 150 grs de sucre en poudre

Peler et dénoyauter les pêches (si elles sont mûres à point pas de problème, sinon on peut les plonger quelques secondes dans une casserole d'eau bouillante et les rafraîchir immédiatement pour les peler). Couper chaque fruit en 4. Rincer rapidement les autres fruits (sauf les framboises) et les équeuter.

Préparer un sirop avec l'eau et le sucre.

Placer les fruits dans un saladier, ajouter les feuilles de verveine fraîche et verser le sirop bouillant sur les fruits. Laisser infuser et tiédir puis rafraîchir quelques heures au réfrigérateur.

remarque : utiliser impérativement des pêches blanches dont le parfum est plus délicat et s'associe très bien avec la verveine.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com