



Soupe de pêches

Préparation : 5 min

Cuisson : 10 min

Ingrédients

pour 1 personne

- 4 pêches jaunes en bocal et 2 pêches de vigne (si possible)
- 1 jus de citron
- cannelle en poudre
- 1 c. à soupe de faisselle
- 1 feuille de menthe ou de basilic

Préparation

- 1| Découpez les pêches de vigne en très petits dés.
- 2| Réduisez en fine purée les autres pêches.
- 3| Ajoutez le jus de citron et la cannelle.
- 4| Versez la purée dans une casserole et faites réduire pendant 10 minutes.
- 5| Laissez tiédir.
- 6| Versez dans des coupelles et répartissez les morceaux de pêches de vigne.
- 7| Ajouter 1 c. à soupe de faisselle au milieu de la coupelle et posez une feuille de menthe ou de basilic
- 8| Réservez vous une portion de deux lobes de pêche.