

# *Soupe de Pêches*

## *Ingédients*

Des pêches (1-2 / personnes)  
Du sucre (0.5-2 c.s. / pêche, suivant leur maturité)  
De l'eau

## *Préparation*

1. Couper les pêches en morceaux, et les placer dans une casserole.
2. Ajouter de l'eau (jusqu'à 3/4 de la hauteur des pêches dans la casserole).
3. Ajouter le sucre.
4. Laisser cuire 20 min après ébullition.
5. Mixer (avec un mixeur plongeant).
6. Laisser refroidir au frigo pendant 6h.