

Soupe de Pêches

Ingédients

Des pêches (1-2 / personnes)

Du sucre (0.5-2 c.s. / pêche, suivant leur maturité)

De l'eau

Préparation

Couper les pêches en morceaux, et les placer dans une casserole.

Ajouter de l'eau (jusqu'à 3/4 de la hauteur des pêches dans la casserole).

Ajouter le sucre.

Laisser cuire 20 min après ébullition.

Mixer (avec un mixeur plongeant).

Laisser refroidir au frigo pendant 6h.