

SOUPE DE PÊCHE A LA VERVEINE

Ingrédients : (pour 4 pers.)

2,5dl d'eau
20g de sucre
1 petite poignée de verveine (fraîche de préférence)
1-2 pêche



PREPARATION

1. Peler les pêches et les couper en brunoise.
2. Porter à ébullition l'eau le sucre et la verveine.
3. Retirer du feu, ajouter les pêches et mettre au frais.
4. Servir glacé.