

SOUPE DE PÊCHES BLANCHES
AU SIROP DE GROSEILLES ET VERVEINE
(Recette de Georges blanc)

Ingrédients pour 4 personnes :

6 pêches blanches mûres, de préférence

300 g de groseilles égrappées

1 citron

200 g de sucre semoule

25 cl d'eau

QS de feuilles de verveine

Eau citronnée faite avec 25 cl d'eau et 1 jus de citron

Verser l'eau dans une casserole et ajouter les feuilles de verveine. Porter à ébullition et laisser infuser pendant 30 minutes.

Filtrer au-dessus d'un saladier, verser l'eau parfumée à la verveine dans la casserole, ajouter le sucre semoule et porter à ébullition pendant 2 minutes. Laisser refroidir.

Ajouter alors les groseilles égrappées et le jus de citron. Passer le tout au blender et filtrer avec un chinois. Bien fouler pour avoir le maximum de pulpe de groseilles.

Réserver au frais dans un grand saladier.

Éplucher les pêches blanches et les partager chacune en 8 quartiers. Les plonger immédiatement dans l'eau citronnée. Les égoutter et les mettre dans le saladier contenant le sirop de groseilles et verveine.

Mettre au frais durant 1 à 2 heures.

Servir cette soupe de pêches blanches dans des coupelles préalablement mises au frais en répartissant les quartiers de pêches blanches en étoile. Décorer éventuellement avec des sommités de feuilles de verveine.