

Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

SOUPE DE PÊCHES AU BASILIC :



INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

- 6 Pêches jaunes
- 100g Sucre en poudre
- 1 demi Bouquet de basilic
- 15 cl Crème fleurette entière très froide
- 10 g Sucre glace

Note

Vous pouvez remplacer l'infusion de basilic par de la menthe et décorez-en les verres.

PRÉPARATION :

1 / Pelez les pêches, coupez-les en deux, retirez le noyau et coupez la chair en dés. Réservez 2 cuillères à soupe de pêches. Versez le reste dans le bol d'un mixeur et mixez-les finement.

2 / Lavez et effeuillez le basilic. Versez 20 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre et les feuilles de basilic, faites chauffer pendant 5 minutes.

3 / Laissez refroidir et infuser hors du feu, puis filtrez. Mélangez la purée de pêches à l'infusion au basilic, puis mettez de côté au frais.

4 / Préparez la chantilly : fouettez la crème fleurette avec la moitié du sucre glace, puis versez petit à petit le sucre en pluie.

5 / Arrêtez de fouetter dès que la crème forme des becs. Réservez au frais.

6 / Juste avant de servir, versez la chantilly dans des verres hauts. Recouvrez de soupe de pêches. Décorez du reste de dés de pêche. Servez frais.

Primeur *Épicerie fine*

