

"MINISTRONE" DE PÊCHES ET DE FRAMBOISES A LA VERVEINE ET CITRONNELLE



Facilissime

Préparation: 3 mn

Cuisson: 2 mn

Repos: minimum 2 heures

Pour 4 personnes:

6 pêches blanches mûres

Quelques framboises

40 cl d'eau

130 de sucre en poudre

Le jus d'un citron

1 petite poignée de feuilles de verveine citron ciselées

Un morceau de bâton de citronnelle (de la taille de la phalange de petit doigt)

Verser l'eau et jus de citron dans une casserole avec le sucre en poudre, le morceau de citronnelle et les feuilles de verveine citron. Porter le mélange à ébullition. Laisser cuire à petits bouillons pendant 3 minutes puis couper le feu. Filtrer.

Pendant la cuisson du sirop, éplucher les pêches et les couper en quartiers assez épais, les mettre dans un saladier avant de verser le sirop dessus.

Laisser refroidir environ 5 mn avant de répartir dans des coupelles en ajoutant les framboises.

Réfrigérer pendant 2 heures minimum.