



Cooking is beautiful présente :

La soupe de fruits au miel

Voilà de quoi rafraîchir les gourmands !!!

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Pour 6-8 personnes

Ingrédients : des fruits bien mûrs !!!

3 poires

3 pêches jaunes

3 brugnons blancs

6 abricots

6 cuillères à soupe de miel

Quelques framboises

Quelques brins de menthe

3/4 d'un verre d'eau

1/2 verre de muscat

Etape 1

Epluchez et coupez tous les fruits en petits dés.

Etape 2

Dans une cocote, versez le miel avec l'eau et portez à ébullition. Plongez les dés de poires. Mélangez.

Etape 3

Au bout de 5 minutes, plongez les brugnons. Mélangez. Mettez le feu à feu doux. Versez le muscat.

Etape 4

5 minutes plus tard, versez les pêches. Encore 5 minutes plus tard, versez les abricots et laissez mijoter sur feu tout doux 5 dernières minutes.

Réservez au frais pendant plusieurs heures.

A moment de servir, placez la soupe dans des verrines. Décorez de quelques framboises et quelques feuilles de menthe ciselées.

Hum... une petite soupe sucrée bien rafraîchissante... Et ce petit goût de miel qui vient sublimer les fruits compotés...

A table !

