



Soupe de pêches et framboises au Muscat de Rivesaltes.

Ingrédients :

4 pêches jaunes bien mûres
250 g de framboises
25 cl de Muscat de Rivesaltes
50 g de sucre

Préparation :

Portez à ébullition le sucre et 5 cl d'eau pour obtenir un sirop léger. Mixez les framboises avec le sirop et le Muscat de Rivesaltes. Passez au chinois et répartissez la soupe de framboises dans quatre coupelles. Épluchez les pêches, coupez ensuite en lamelles. Incorporez-les à la soupe de framboises et réservez au frais. Agrémentez de quelques feuilles de menthe.



**BALADE EN PAYS
CATALAN**

[HTTPS://BALADEENPAYSCATALAN.FR/](https://BALADEENPAYSCATALAN.FR/)

