

Soupe de fruits d'été

Les fruits :

- les pêches, tu peux utiliser des pêches en boîte (donc 8 demi pêches)
- les framboises et les myrtilles : tu peux en prendre des surgelées. Dans ce cas, tu les mettras dans la soupe 20 minutes avant de servir, sans la remettre au réfrigérateur. Les myrtilles décongelées n'ont pas le croquant des myrtilles fraîches, mais elles sont quand même une bonne solution. Les framboises décongelées vont colorer ta soupe, qui aura alors une jolie couleur rouge !

Le tapioca : prends un tapioca fin à cuisson rapide.

Recette pour 8 personnes

2 C à soupe de sucre
250 ml d'eau
250 ml de jus d'abricot
3 C à soupe de tapioca
350 ml de jus d'orange (100% pur jus, ou pressé maison)
5 kumquats coupés en tranches fines (facultatif)
1 citron vert (zeste + jus)
4 pêches pelées et coupées en petits cubes
350 g de fraises coupées en tranches
250 g de framboises fraîches
250 g de myrtilles fraîches

Préparation

Dans une petite casserole, mélange l'eau, le jus d'abricot, le sucre et le tapioca. Porte à ébullition, et laisse cuire 2 minutes en remuant. Eteins le feu, et mets les tranches de kumquats. Laisse refroidir. Quand c'est froid, verse le jus d'orange, le zeste et le jus du citron vert et mélange bien. Mets au réfrigérateur au moins 4 heures (voire plusieurs jours, si tu veux t'y prendre à l'avance).

Dans un saladier, verse les fruits et le jus, mélange et laisse au frais jusqu'au moment de servir.

