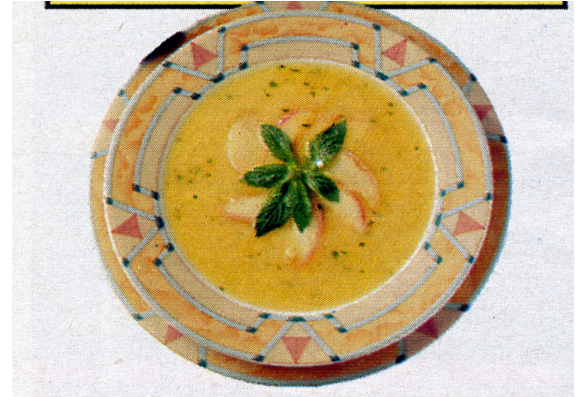


SOUPE DE PECHES

Pour 4 personnes

- Ebouillantez 8 pêches blanches pour les peler facilement.
- Mixez en 6 avec 5 cl d'armagnac et 6 feuilles de menthe verte.
- Répartissez cette pulpe dans quatre assiettes.
- Emincez les deux dernières pêches et placez les en rosace au milieu.
- Servez bien frais.



OU BIEN UNE AUTRE VERSION DE PRESENTATION, AU CHOIX

SOUPE DE PECHES

Pour 4 personnes

- Ebouillantez 8 pêches blanches pour les peler facilement.
- Mixez en 6 avec 5 cl d'armagnac et 6 feuilles de menthe verte.
- Répartissez cette pulpe dans quatre assiettes.
- Emincez les deux dernières pêches et placez les en rosace au milieu.
- Servez bien frais.