

Minestrone de fruits d'été

Préparation : 20 mn, cuisson 5 mn.

Pour 4 personnes.

1 melon, 2 pêches blanches, 2 abricots, 125 g de fraises des bois, 1 citron non traité, 2 gousses de vanille, 80 g de sucre en poudre, quelques brins de menthe.

Porter 40 cl d'eau à ébullition avec le sucre et les gousses de vanille fendues. Faire cuire 5 mn à frémissement. Laisser tiédir quelques instants, puis gratter l'intérieur des gousses de vanille pour n'en garder que les grains. Les ajouter dans le mélange sucré avec 2 brins de menthe ciselée et le zeste du citron finement râpé. Laisser refroidir.

Entre-temps, couper le melon en deux. Eliminer les graines. Détailler la chair en petits dés. Peler et dénoyauter les pêches et les abricots. Les couper également en petits dés. Arroser ces fruits du jus du citron, puis les ajouter au sirop. Mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Au dernier moment, garnir de fraises des bois. Présenter ce minestrone dans des assiettes creuses ou dans des coupes préalablement rafraîchies pendant 15 mn au congélateur. Décorer avec des feuilles de menthe. Servir très frais.

On peut utiliser une macédoine de fruits en boîte dans laquelle on ajoutera des fraises des bois fraîches et dont on rehaussera le sirop d'un jus de citron vert et d'un trait de rhum blanc.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.