

Soupe de poires

Pour 4 personnes

6 poires bio.

1 citron jaune bio.

2 cuillères à soupe de sucre, ou un peu de miel

Tu épluches les poires, tu enlèves les pépins, tu mixes avec du citron. Pas trop de citron, il ne faut pas que ça masque le gout des poires, donc tu goûtes. Tu ajoutes du sucre (ou du miel) si besoin, ça dépend des poires, tu re-goûtes.

Tu sers dans des jolis verres ou des petits bols, avec des biscuits craquants style tuiles aux amandes.

Si tu veux tu peux parsemer de pignons que tu auras fait griller (mais pas brûler, hein !) dans une poêle à sec.

C'est délicieux, pas cher, sain et frais en fin de repas !

Nicole Bertrand