

SOUPE FROIDE AUX PÊCHES

POUR 4/6 PERS

**FAIRE REVENIR 1 OIGNON ET 1 GOUSSE D'AIL DANS 2 CS D'HUILE D'OLIVE
PENDANT 5 MIN, AJOUTER**

- **3 PÊCHES COUPÉES EN MORCEAU**
- **1 GROSSE TOMATE**
- **LE JUS D'UN DEMI CITRON**
- **15 FEUILLES DE BASILIC**

MIXER FINEMENT

AJOUTER

- **1 CC DE VINAIGRE DE CIDRE**
- **1 CS D'HUILE D'OLIVE**
- **SEL ET POIVRE**

**SAUPOUDRER DE GRAINES DE SÉSAME OU DE TOURNESOL TORRÉFIÉES
(FACULTATIF)**