

Sopa freda de Préssec de Calanda



Ingrédients pour 4 personnes:

1 Kg de Pêches de Calanda fraîches.
1 Poireau.
1/2 Oignon blanc.
750 ml de bouillon de Volaille.
100 ml de Crème fraîche liquide.
40 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge (*Oliflix*).
1 noix de Beurre.
Sel et Poivre.
Noix de Muscade.
Cannelle.
3 clous de Girofle.

Garniture:

2 Pêches de Calanda.
150 gr de Jambon Ibérico.
1 bouquet de Menthe fraîche.

Préparation:

- Hacher l'oignon et le blanc du poireau,
- Les mettre dans une casserole et les laisser mijoter doucement dans de l'huile chaude.
- Laver les pêches, les couper en deux, les dénoyauter, les couper en quartiers et les faire revenir à leur tour avec l'oignon et le poireau mijotés.
- Couvrir de bouillon, saler, poivrer, ajouter de la noix de muscade râpée, une pointe de cannelle et les clous de girofle piqués dans un petit morceau d'oignon (pour pouvoir les retirer ensuite) ; couvrir et laisser cuire 10 minutes ou jusqu'à ce que les pêches soient tendres.
- Retirer l'oignon avec les clous de girofle, passer la soupe au mixer, ajouter la crème fraîche liquide, et porter à ébullition.
- Rectifier l'assaisonnement, ajouter le beurre et laisser rafraîchir.

Dressage:

- Blanchir et peler les pêches, les couper en fins quartiers.
- Couper le jambon en lanières.
- Verser la soupe dans des assiettes creuses.
- Saupoudrer de menthe.
- Garnir de pêches et de jambon.