

Nage de pêches blanches au Pineau rosé



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Repos : 2 h

Le Pineau rosé exprime toute sa finesse avec des fruits de saison comme les pêches blanches.

Ingrédients

- 3 pêches blanches
- pineau rosé

Préparation

- 1 Peler les pêches et les couper en dés.
- 2 Dans un saladier, les mélanger avec le Pineau. Laisser macérer environ 2 heures.
- 3 Dresser la nage de pêches dans des coupes. Décorer et déguster.
- 4 Pour les becs sucrés, vous pouvez ajouter un peu de sucre aux dés de pêches.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

