

Pêches pochées à la menthe et cannelle



Dessert **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 10 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 10 mn

L'été, c'est la période des fruits et s'il fait chaud, vous apprécierez le côté désaltérant de ces pêches pochées dans un sirop parfumé à la menthe et à la cannelle.

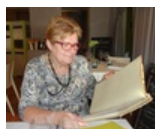
Ingrédients

- 3 pêches
- quelques brins de menthe
- 50 g de sucre roux
- 1 bâton de cannelle

Préparation

- 1 Laver la menthe et les pêches mais ne pas les éplucher.
- 2 Dans une casserole, verser 300 ml d'eau. Ajouter le sucre, la menthe ciselée et le bâton de cannelle.
- 3 Porter à ébullition et laisser doucement cuire 10 minutes à petit feu.
- 4 Mettre les pêches dans la casserole et laisser mijoter à feu très doux pendant environ 10 minutes.
- 5 Laisser refroidir le tout. Puis égoutter les pêches et les peler. La peau part toute seule.
- 6 Filtrer le jus de cuisson des pêches dans un saladier. Ajouter les pêches épluchées et mettre au frais 2 heures.
- 7 Décorer les pêches avec quelques feuilles de menthe. C'est délicieux....

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

