

Pêches tièdes au basilic



Dessert **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Vous pouvez remplacer le miel par 1 cuillère à soupe de crème de mirabelle.

Recette proposée par : Blog [tout simplement nous](#)

Ingrédients

- 2 pêches bien mûres (ou des nectarines)
- 25 g de beurre non salé
- 2 glace à la vanille (l'équivalent de boules de glace)
- basilic frais ciselé
- jus d'1/2 orange
- 1 cuillère à soupe de miel liquide

Préparation

- 1 Pelez les pêches et coupez-les en tranches.
- 2 Faites fondre le beurre dans une poêle, puis déposez-y les fruits. Laissez revenir des 2 côtés jusqu'à ce qu'ils soient tendres (attention que les tranches ne se défassent pas trop!).
- 3 Versez le jus d'orange et le miel liquide. Portez à ébullition quelques minutes, puis retirez la poêle du feu et ajoutez le basilic ciselé.
- 4 Dressez les pêches tièdes dans des assiettes creuses en ajoutant sur le dessus une boule de glace à la vanille. Servez de suite !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

