

Pêches au sirop de muscat

Simple et assez rapide à réaliser, les saveurs de ce dessert étonnent les papilles. A proposer avec des petites mousses et des madeleines (publication des recettes à venir).

Composition
pour 4 personnes

4 pêches jaunes
40 cl de muscat de Rivesaltes
20 cl d'eau
2 étoiles de badiane
1 éclat de bâton de cannelle
80 g de cassonade
1 gousse de vanille

Ustensiles : 1 casserole, 1 verre doseur, 1 balance, 1 couteau, 1 écumoire, 1 petit saladier, 4 verrines



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Fendre la gousse de vanille en deux et la gratter.

Mettre la cassonade, la cannelle, les étoiles de badiane et la gousse de vanille et les graines dans une casserole. Arroser d'eau et de muscat.

Porter à ébullition.

Pendant ce temps, couper les pêches non pelées en deux, les dénoyauter, et couper chaque moitié en quatre. Les déposer dans la casserole et laisser frémir à feu doux pendant une dizaine de minutes.

Les sortir de la casserole à l'aide d'une écumoire et les réserver dans un saladier.

Faire réduire le sirop d'un tiers.

Placer les quartiers de pêche dans les verrines et les arroser de sirop.

Mettre au réfrigérateur pour au moins 2 heures.