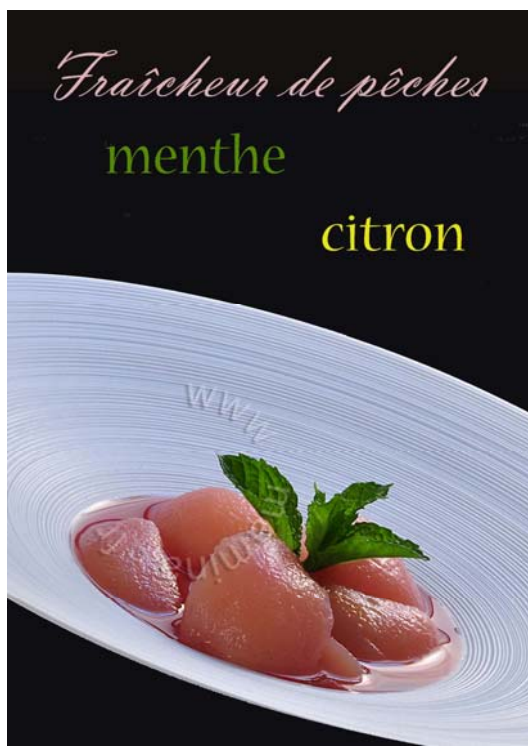


### FRAÎCHEUR DE PÊCHES MENTHE-CITRON



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 30 mn**

**Infusion: 60 mn**

**Pour 4 personnes:**

8 pêches souples

1 litre d'eau

200 g de sucre

1 très gros bouquet de menthe fraîche

le jus d'1 citron

Laver et trier la menthe. Réserver quelques sommités et une dizaine de branches pour la fin de la recette.

Laver les pêches, porter l'eau à ébullition, baisser le feu et plonger les fruits un à un dans l'eau frémissante pendant environ une minute. Sortir les pêches, les peler et les couper en 6 quartiers. Réserver dans un plat.

Dans la même eau, ajouter le sucre et le jus de citron, porter à nouveau à ébullition puis ajouter la menthe (sauf les sommités réservées) et laisser cuire à petits bouillons jusqu'à ce que le jus réduise d'un bon tiers.

Filter et verser dans un saladier.

Ajouter délicatement les quartiers de pêches pelées et la menthe fraîche restante. Laisser refroidir au moins une heure, enlever la menthe puis réserver au froid quelques heures.

Servir dans des coupelles ou des assiettes creuses.