

SOUPE de PÊCHES BLANCHES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 6 personnes (deux demi-pêches par personne)

Préparation 10 min

Cuisson 5 min

Repos 12 à 48 h

INGRÉDIENTS

- 12 pêches blanches
- 1 citron non traité
- 250 g de sucre
- 250 ml de vin blanc
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille

RÉALISATION

Couper les pêches en deux, ôter les noyaux, puis les peler.

Si besoin, plonger les demi-pêches 30 secondes dans de l'eau bouillante afin de les peler plus facilement.

Dans une grande casserole, mélanger vin blanc et sucre, ajouter le bâton de cannelle et la gousse de vanille fendue et deux et dont on aura gratté les graines, le zeste et le jus du citron. Porter à ébullition.

Y plonger les pêches, laisser cuire 3 minutes et arrêter le feu.

Laisser complètement refroidir. Réfrigérer 1 nuit ou plus.