



PECHES A LA MENTHE ET GINGEMBRE



Pour 2 personnes :

2 à 3 pêches, 5 à 10g de gingembre frais et râpé (la quantité dépendra du goût de chacun), 2 beaux brins de menthe, 5 cl de muscat (de Rivesalte ou de Beaume de Venise), 2 cuillères à soupe de sucre roux.

Préparation :

Lavez soigneusement les pêches et coupez les en quartiers en ôtant les noyaux.

Déposez les dans un saladier et arrosez les de muscat .

Ajoutez le gingembre râpé, la menthe ciselée et le sucre.

Mélangez le tout et disposez dans de jolis verres ou coupelles, puis laissez au frais au minimum deux heures.

Voilà c'est prêt! En plus d'être rafraîchissante grâce aux accents de menthe, cette salade de fruit peut être quelque peu aphrodisiaque (selon la quantité de gingembre utilisée). Mais attention, si vous ne voulez pas que votre Jules ronfle comme un bûcheron, évitez de trop mettre de muscat, sinon avec la chaleur, vous risquez de vous retrouver seule devant Desperates Housewives pour passer la soirée! (mais non ça sent pas le vécu...)

Merci d'être venu visiter « Marcia Tack...ses influences culinaires », et n'hésitez-pas à laisser des commentaires ou suggestions en ligne sur www.marciatack.canalblog.com , mon blog de tests et recettes de cuisine.