

## MES TABLES DE FETES



### Soupe de pêches au sirop de rose et vin muscat

#### Ingrédients

- 1 kg de petites pêches
- 1/2 l d'eau
- 125 g de sucre
- 1 bâton de vanille
- 1 c à soupe de boutons de roses séchés
- 2 ou 3 c à soupe de vin muscat (Rivesaltes pour moi)

Ebouillanter les pêches en les plongeant 1 minute dans l'eau, rafraîchissez les et pelez les. Couper les pêches en deux, enlever délicatement le noyau.

Faire bouillir l'eau additionnée du sucre pour obtenir un sirop léger, ajouter le bâton de vanille coupé en deux, gratter les graines à l'intérieur, ajouter les boutons de roses. Laisser bouillir 5 minutes puis retirer la vanille et les boutons de rose. Filtrer si utile. Remettre le sirop à chauffer. Faire pocher les pêches environ 5 minutes dans le sirop parfumé. Sortir délicatement les pêches. Faire épaisir le sirop et après léger refroidissement ajouter le vin muscat, bien mélanger. Mettre les pêches dans le sirop parfumé et réserver au froid.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>