



PECHES A L'HIBISCUS ET AU PIMENT D'ESPELETTE



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10 mn (5 + 5)

Pour 6 pêches:

6 pêches blanches de préférence (mûres juste comme il faut)

500 ml eau

250 g de sucre

2 càs bombées d'hibiscus séché

2 bâtons de cannelle

1 pincée de piment d'Espelette

4 càs de confiture de cassis ou de framboises

La veille éventuellement.

Porter l'eau à ébullition, couper le feu et ajouter les fleurs d'hibiscus séchées. Laisser infuser pendant 5 mn environ jusqu'à ce que l'infusion ait une belle couleur. Filtrer, remettre la casserole sur le feu avec le sucre, la cannelle et le piment. Porter à ébullition et y plonger les pêches après les avoir lavées. Maintenir les pêches dans le sirop à frémissement pendant 3 ou 4 mn, un peu plus si elles sont dures.

A l'aide d'une écumoire, sortir les fruits du sirop avec précaution, les laisser refroidir un peu avant de les peler.

Enlever les bâtons de cannelles du sirop, ajouter la confiture de cassis et porter à nouveau à ébullition et laisser réduire environ 5 mn. Couper le feu.

Remettre les fruits dans le sirop, laisser refroidir et réserver au froid.

Penser à tourner les fruits régulièrement pour qu'ils se colorent.

Servir en arrosant de sirop avec une boule de glace vanille ou un sorbet à la framboise.