



*Salades et soupes de fruits*

# Pêches pochées au vin moelleux et thym



**2h25**   **10 min**   **15 min**   **2h**   **191**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## 4 Pêche

500 ml **Vin moelleux**

3 unité(s) entière(s)

**Clou(s) de girofle**

1 unité(s) entière(s)

**Graines de cardamome**

1 **Citron(s)**

4 branche(s) **Thym**

## Étape 1

### Préparation des pêches pochées

- 1 Laver soigneusement les pêches de vigne.
- 2 Peler les pêches.
- 3 Zester un demi citron.
- 4 Mélanger le vin avec toutes les épices, le zeste de citron et le thym. Le porter à ébullition.
- 5 Y mettre les pêches et laisser mijoter à feu doux une dizaine de minutes.
- 6 Sortir les pêches de la casserole et laisser refroidir.
- 7 Laisser reposer minimum 2 heures au réfrigérateur.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Avant de servir, sortir les pêches du vin. Les disposer dans des assiettes creuses. Faire bouillir à nouveau le vin et le faire réduire de 3/4 afin d'obtenir un sirop épais.
- 2 Servir les pêches arrosées de sirop de vin et décorées de quelques feuilles de thym.