

# Pêches de vigne au thé vert et à la menthe



Bien mûres, les pêches !

D'abord elles sont meilleures, ensuite elles se pèlent facilement.

Pour 4 personnes

Préparation : 35min Cuisson : 10min

Ingrédients :

- 1/2l d'eau
- 60g de sucre
- 8 pêches de vigne
- 1 CS de thé vert
- 10 feuilles de menthe

Recette :

- Mettre l'eau à bouillir avec le sucre.
- Laver les pêches, puis les ajouter au sirop.
- Les laisser pocher 10min à feu doux.
- Retirer les pêches du sirop et réserver.
- Ajouter le thé vert dans le sirop chaud et laisser infuser 10min.
- Passer le sirop, ajouter les feuilles de menthe. Réservez au frais.
- Retirer la peau des pêches et les ajouter au sirop au frais.

Recette extraite du livre :  
Ma Méditerranée -Cuisine  
Édition Flammarion-2015

Auteurs :

- Gérald Passédat