



PÊCHES A LA BADIANE ET AU BASILIC



Facile

Préparation: 3 mn

Cuisson: 2 mn

Repos: minimum 2 heures

Pour 4 personnes:

6 pêches blanches mûres

20 cl de vin blanc sec

30 cl d'eau

150 de sucre en poudre

2 étoiles de badiane

4 feuilles de basilic

Verser l'eau et le vin blanc dans une casserole avec le sucre en poudre et les étoiles de badiane. Porter le mélange à ébullition. Arrêter la cuisson dès que le sucre est complètement fondu.

Pendant la cuisson du sirop, éplucher les pêches et les couper en 8 quartiers. Les mettre dans un saladier.

Dès que le sirop est prêt, arroser les fruits avec, laisser refroidir. Ajouter ensuite le basilic ciselé et réserver au frigo pendant au moins 2 heures.

Servir bien frais dans des coupelles.