



## **FRAICHEUR DE PECHES AUX EPICES**



### **Pour 6 personnes :**

35 cl d'eau  
100 g de sucre en poudre  
Le jus d'un citron  
Le jus d'une orange

2 pêches jaunes  
6 pêches de vigne

2 étoiles de badiane  
2 bâtons de cannelle  
2 graines de cardamome (ouvertes pour récupérer les grains)  
Quelques filaments de safran  
Un morceau de gingembre frais d'1 cm de long  
1 gousse de vanille

### Pour le décor et le craquant :

Quelques pistaches légèrement torréfiées  
6 étoiles de badiane  
Des filaments découpés dans la gousse de vanille qui a servi à la marinade

### La veille :

Faire un sirop, en portant l'eau et le sucre à ébullition. Couper les feux et ajouter aussitôt les jus de fruits et toutes les épices et laisser infuser au moins deux heures. Enlever alors la badiane et la cannelle.

Éplucher les pêches, les couper en quatre et les mettre dans le sirop, réserver au frais. Servir en coupes ou dans des assiettes à soupe en parsemant de pistaches et en décorant avec des épices et quelques pistaches nature.

Recette très inspirée de Guy Pierroz.