

SALADE DE PÊCHES AU SAUTERNES

Juillet 2005 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 3 pêches jaunes
- ★ 3 pêches blanches
- ★ 1 demi-bouteille de Sauternes
- ★ 2 grappes de groseilles rouges
- ★ 2 brins de menthe fraîche

Ustensiles : Saladier, Film alimentaire

Préparation : 10 mn

Macération : 4-6 h

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 6,10 € (soit 1,53 € par personne)



Recette :

Peler les pêches, les couper en deux, éliminer les noyaux, couper chaque oreillon en deux et déposer dans un saladier. Recouvrir de Sauternes. Fermer avec un film alimentaire et mettre au réfrigérateur pour 4 à 6 heures. Au moment de servir, décorer avec des grappes de groseilles et des sommités de menthe.

📌 On peut remplacer le **Sauternes** par un Monbazillac ou un Loupiac.

Boisson :

Un Sauternes. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.