

N°81



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Soupe de pêches au vin rouge



Recette extraite de l'ouvrage "Les Classiques de Camille"  
photographes David Japy - Stylisme Delphine  
de Montaller - éditions Marabout

**NICOLAS**

Préparation 10 min - Cuisson 30 min - Macération 1 h

### Pour 6 personnes

**6 belles pêches | 6 c. à s. de sucre en poudre**

**35 cl de vin rouge de Bordeaux | 12 morceaux de sucre**

**1 bâton de cannelle (ou 1 c. à c. de cannelle en poudre)**

**Pelez** les pêches, coupez-les en 2, retirez les noyaux et saupoudrez les pêches de sucre. Laissez les fruits macérer pendant 1 h.

**Faites bouillir** dans une casserole le vin rouge avec les morceaux de sucre et la cannelle pendant 10 min.

**Ajoutez** les pêches et leur jus de macération et faites-les pocher pendant 15 min. Lorsque les fruits sont cuits, égouttez-les avec précaution, puis dressez-les dans une coupe.

**Faites réduire** le vin de moitié et nappez-en les pêches. Tenez au frais jusqu'au moment de servir.

**Choisissez** des pêches blanches ou des pêches de vigne, saines et mûres à point. Si elles sont de petite taille, prévoyez-en 2 par personne. Pour les peler sans difficulté, ébouillantez-les et jetez-les aussitôt dans un récipient d'eau glacée : la peau partira toute seule.

- Nez : de fruits rouges, de groseille, de menthol.
- Bouche : notes vanillées, typé, bonne allonge.



**le conseil de votre caviste :**  
Agneau rosé Bordeaux rosé

**Et aussi :**  
Crémant de Bordeaux  
brut rosé

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION