

Les pêches flambées au kirsch

Pour 4 personnes

Ingédients

4 à 6 belles pêches mûres; 8 à 10 morceaux de sucre; 1 petite louche de kirsch; 1 petit verre d'eau.

Préparation

1. Peler les pêches, les couper en deux et les dénoyauter. Dans une petite casserole, faire fondre le verre d'eau avec les morceaux de sucre et y faire pocher les fruits durant 5 à 8 minutes environ. Disposer les demi-pêches dans une coupe. Faire réduire le sirop, puis l'ajouter aux fruits.

2. Faire chauffer le kirsch dans une petite casserole, puis le verser sur les pêches et faire flamber tout de suite, ceci juste avant de servir.