

■ LES PÊCHES MELBA  
pour 4 personnes

---

*4 pêches fraîches; 2 cuillerées à soupe de kirsch; 2 cuillerées à soupe de gelée de framboise; 1 portion de glace à la vanille.*

1. Plonger les pêches durant quelques secondes dans l'eau bouillante afin de pouvoir les peler.
2. Faire un sirop avec de l'eau et du sucre et pocher durant 5 minutes les demi-pêches dont vous aurez enlevé les noyaux. Laisser refroidir au moins 30 minutes.
3. Délayer sur feu doux la confiture avec le kirsch, afin de liquéfier le tout.
4. Répartir dans des coupes un peu de glace vanille et deux demi-pêches par personne. Arroser avec le sirop ci-dessus et servir aussitôt.