

Pêches au porto

Un rafraîchissement, un dessert et une boisson en même temps !

Pour 6 à 8 personnes.

150 g de sucre en poudre, un verre d'eau, une demi-bouteille de vin de dessert (porto, muscat ou malaga).

Faire un sirop avec l'eau et le sucre (ébullition : 1 minute). Laisser refroidir. Ajouter le vin.

Egoutter les pêches au naturel (en boîtes ou en bocaux).

Les couper en quartiers. Mettre les morceaux de pêches à macérer dans le vin.

Tenir au frais au moins une heure en réfrigérateur avant de servir.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.