

## Pêches framboisées

Plonger des pêches pendant 2 minutes dans de l'eau chaude, afin de les peler facilement.

Les couper ensuite en deux et les dénoyauter.

Mettre les fruits dans un compotier, les saupoudrer de sucre fin (1 c à soupe par pêche) et les mettre au frais pendant 1 heure.

Les arroser d'un peu de liqueur (curaçao ou grand marnier), napper de gelée de framboise liquéfiée à la chaleur, recouvrir de framboises (ou de fraises des bois) saupoudrées de sucre.

Garnir d'amandes mondées et effilées, puis de crème fouettée sucrée, disposée à l'aide de la poche et de la douille.

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.