

## RECETTE



Cette recette vous est proposée  
par le Chef Gérard Dehaye

[www.gerard-dehaye.com](http://www.gerard-dehaye.com)



10 MIN



20 MIN



4 P.



CRÉMANT BRUT

**Bon appétit !**



Retrouvez toutes  
les recettes sur  
[www.hopla-ferme.fr](http://www.hopla-ferme.fr)

# PÊCHES POCHÉES AU VIN ET À LA GELÉE DE FRUITS ROUGES

## Ingrédients

- 4 pêches
- 500 g de vin rouge
- 70 g de gelée de fruits rouges
- 70 g de sucre
- 1 cc de cannelle en poudre

## Progression

- Après les avoir plongées dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes, éplucher les pêches.
- Les couper en deux et retirer les noyaux.
- Dans une casserole, mettre le vin, le sucre et la cannelle.
- Plonger les moitiés de pêches dans ce liquide.
- Porter à ébullition et laisser cuire à petit bouillonnement pendant 20 minutes.
- A l'issue égoutter les pêches, les réserver et faire réduire le vin.
- Lorsqu'il est sirupeux, ajouter la gelée de fruits rouges, délayer l'ensemble et verser sur les pêches.
- Mettre au frais et servir avec une boule de glace.