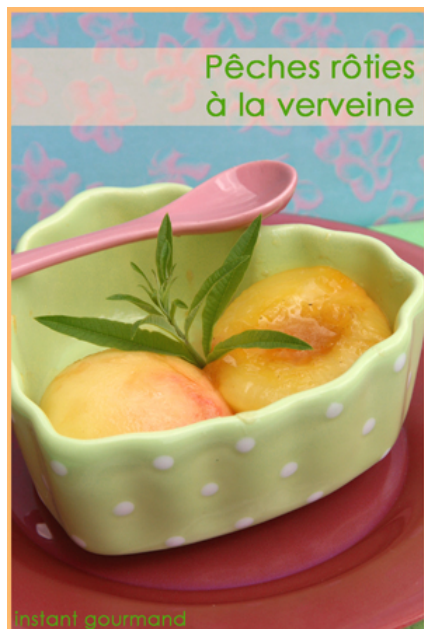




Pêches rôties à la verveine



Pour 2 personnes :

- 2 pêches blanches
- 4 brins de verveine
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de miel d'acacia

Inciser la base des pêches en croix. Les plonger 5 secondes dans de l'eau bouillante. Les égoutter, les passer sous l'eau froide et les peler. Les couper en deux, les dénoyautées et les arroser de la moitié du jus de citron. Dans une poêle, porter à ébullition 2 cuillères à soupe d'eau avec les brins de verveine. Ajouter le miel et faire à nouveau bouillir. Laisser cuire quelques minutes, ajouter les demi-pêches, le reste du jus de citron et laisser caraméliser à feu vif. Retirer la verveine. Répartir les pêches dans deux coupelles puis laisser réduire le jus. En napper les pêches. Servir tiède, décoré de feuilles de verveine.