

Salade de pêches

SOURCE : livre de recette « les buffets de Sophie », édition Minerva, auteur Sophie Dudemaine



25mn



sans



sans



1h mini



6

- 6 pêches
- 50g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- Jus de 1 orange
- 1 gousse de vanille
- Quelques feuilles de menthe



1 Pelez, dénoyautez et coupez les pêches en lamelles : mettez-les dans un saladier ;

2 Versez le sucre, le sucre vanillé et le jus d'orange sur les pêches ;

3 Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur et égrenez-la dans la salade ;

4 Mélangez le tout, couvrez et mettez au réfrigérateur

« Conseil de Sophie » : Vous pouvez remplacer les pêches par des nectarines. S'il vous reste de la salade de pêches, égouttez les fruits et, le lendemain, préparez un clafoutis ou une tarte.