



Pêche pochée à la cannelle

Ingrédients

pour 1 personne

- 1 pêche
- cannelle en poudre

Préparation

- 1| Pelez la pêche. Coupez-la en tranches ou laissez-la entière pour une présentation plus raffinée.
- 2| Préparez le sirop : faites bouillir de l'eau avec la cannelle.
- 3| Faites pocher la pêche de 5 à 10 minutes selon sa taille en la surveillant pour qu'elle ne colore pas. Retirez-la du feu dès qu'elle est légèrement translucide et laissez refroidir.
- 4| Saupoudrez de cannelle avant de servir, tiède ou froid.