



## La compotée de pêches et granité verveine

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min. Frais : 4 h.

### Ingrédients

Pêches plates : 8  
Eau minérale : 60 cl  
Sucre en poudre : 150 g  
Miel : 50 g  
Verveine bio : 16 tiges

### Matériel

deux casseroles  
un couteau  
une planche à découper



### Réalisation > la préparation

1. Dans une casserole, faire bouillir de l'eau. Dès l'ébullition, plonger les pêches pendant 2 minutes pour les peler ensuite facilement.  
*- j'ai donc opté pour des pêches plates, pour les découvrir, mais leur chair étant blanche, c'est un peu décevant pour les couleurs obtenues une fois les coupes dressées. Cette recette serait à retester à partir de pêches jaunes ou même de pêches au sirop en conserve -*
2. Dans l'autre casserole, verser 50 cl d'eau minérale et le sucre en poudre, et les porter à petite ébullition afin que le sucre fonde et forme un sirop. Immerger 12 tiges de verveine dans ce sirop et laisser mijoter durant une vingtaine de minutes. Puis couper le feu et laisser complètement refroidir.
3. Dans la première casserole vidée de son contenu, verser les 10 derniers cl d'eau, le miel et les pêches pelées, dénoyautées et coupées en quartier puis laisser mijoter le tout sous couvert durant également 20 minutes en remuant régulièrement et en s'assurant qu'il y ait toujours un fond d'eau. Puis laisser complètement refroidir.
4. Quand le sirop à la verveine est froid, en ôter les tiges de verveine et le placer dans un bac au congélateur. Il peut être nécessaire de le remuer à la fourchette régulièrement afin de l'aider à former des cristaux.
5. Quand la compotée de pêches plates est elle aussi refroidie, la placer au frais durant au moins 4 heures.
6. Servir ensuite rapidement, décoré d'un mini-bouquet de verveine.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)