

# Pêches aux amandes et au *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min



## Ingrédients

- 6 grosses pêches blanches
- 20 g de cassonade
- 120 g d'amandes effilées
- 6 feuilles de menthe fraîche
- 50 cl de crème fraîche
- 40 cl de *Château La Rame, Sainte Croix du Mont*

## Préparation

- 1- Dans une grande casserole, mettez le vin et la cassonade puis portez à ébullition.
- 2- Ajoutez les pêches pelées et coupées en deux. Laissez cuire doucement une dizaine de minutes.
- 3- Retirez les pêches du sirop et disposez-les dans un plat. Parsemez de feuilles de menthe et mettez au frais.
- 4- Faites réduire le jus de cuisson de moitié et laissez refroidir.
- 5- Recouvrez les pêches du jus. Conservez une nuit au frais.
- 6- Au moment de servir grillez les amandes à sec et répartissez-les sur les pêches.
- 7- Fouettez la crème fraîche que vous servirez dans une saucière.