

## *Sirop de pêche*

plaisir à savourer de temps à autre

### Ingrédients pour 70cl

- 1kg de pêches jaunes ou blanches
- 60g de sucre de canne pour 100g de purée de pêche
- 40g d'eau filtrée pour 100g de purée de pêche

### Préparation 20 minutes / Cuisson 10 minutes

- Éplucher les pêches
  - Mettre une grande casserole d'eau à chauffer
  - Lorsque l'eau bout y plonger les pêches pendant 1 minute
  - Les égoutter et les éplucher
- Couper les pêches en deux, enlever les noyaux
- Couper les pêches en morceaux et les mettre dans le blender
- Ajouter le jus de citron
- Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée lisse et homogène
- Peser la purée obtenue pour déterminer la dose de sucre et d'eau
- Dans une casserole mettre l'eau et le sucre porter à ébullition
- Baisser le feu laisser frémir jusqu'à dissolution du sucre
- Hors du feu ajouter la purée de fruits et bien mélanger
- Porter à ébullition et laisser frémir 5 minutes
- Filtrer le sirop encore chaud en le passant dans un chinois
- Laisser refroidir complètement et verser dans une bouteille avec couvercle
- Conserver au frais pendant un mois
- 

### Accompagnement

- Cette boisson est idéale pour un goûter d'été
- Ne jetez pas la purée de fruit, vous pouvez la manger ou l'utiliser dans un gâteau

Diétôdélices