



Saison 2022/2023



## Pêches à la Cardinale



### Ingrédients pour 4 personnes

- . 1 grande boîte de pêches au sirop
- . 250g de framboises
- . 3 cui.à soupe de gelée de groseilles de bonne qualité

-----  
Préparation : 10 minutes

Déposer les oreillons de pêches au sirop, de préférence assez goûteuses, dans une passoire afin de bien les égoutter.

Mixer la moitié des framboises avec la gelée de groseilles et passer le tout au tamis afin d'éliminer les pépins, ce qui vous donnera un excellent coulis.

Disposer les oreillons de pêches dans des coupelles, arroser de coulis de framboises et parsemer les framboises restantes pour une décoration raffinée.



Joyeuses Fêtes

