



# Pêches Vignerannes

---

## Ingredients

6 pêches

75 cl de vin rouge

un bâton de cannelle

200 grammes de sucre

## Préparation

Ebouillanter les pêches

Les peler, les partager en deux, extraire le noyau.

Porter à ébullition le vin avec la cannelle et le sucre.

Y plonger les pêches, pocher doucement 15 minutes.

Laisser refroidir dans le vin.

Servir bien frais.