

# Pêches Cardinal

## Dessert



Note : 1

Portions :4 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :5 min

Temps de cuisson/repos :60 min

Calories par portion : 95 Kcal

Charge glycémique par portion: 3.248

## Les ingrédients

- 300.0 gr Framboise
- 4.0 u Pêche
- 2.0 cc sucre glace

## Préparation des pêches

Pelez les pêches, séparez les en deux et ôtez le noyau. Répartissez les pêches dans des verrines.

## Préparation du coulis de framboises

Mixez les framboises, puis répartir le coulis sur les médaillons de pêches.

Tamisez le sucre glace sur le coulis de framboise.

## Repos

Laissez rafraîchir au moins 1hr au frigo.

## Présentation

Saupoudrez d'une pointe de sucre glace avant de servir ou ajoutez quelques feuilles de menthe fraîches.