

Pêches au cognac ou au sirop



“ Une recette que j’ai ressortie, en prévision du temps des pêches. Une recette que mes parents faisait et refaisait chaque année en plus de celles aux cerises que je vous divulguerai un peu plus tard. J’adore! Elle a été puisé dans un des livres de la célèbre cuisinière québécoise, [Jehane Benoit](#). ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 personnes) :

- 1 kg de belles [pêches](#)
- 250 g de sucre de canne blond
- Eau
- Cognac

Les Étapes :

Stérilisez les pots (4 à 6 pots de 385 à 500 ml) et les couvercles : les bocaux au four à 110°C pendant au moins 1 heure ; les couvercles, au moins 20 minutes à l’eau bouillante.

Pendant ce temps, rincez puis épluchez les pêches. Coupez-les en deux et dénoyauter-les.

Déposez les oreillons de pêches dans une grande marmite. Couvrez d’eau tout juste sous le niveau des fruits. Retirez les fruits, ajouter le sucre. Portez à ébullition et laissez bouillonner une bonne vingtaine de minutes. Ajouter les fruits au sirop bouillant et laissez-les mijoter pendant 10 minutes.

Déposez délicatement les oreillons de fruits dans les bocaux sortis du four. *Pour les oreillons de fruits au sirop*, ajouter le sirop bouillant sur les fruits. *Pour les oreillons de fruits au cognac*, ajoutez 2 à 3 c. à soupe de cognac dans chaque pot puis remplir les pots avec le sirop bouillant. Déposez les couvercles. Sellez les pots préalablement stérilisés.

S’il vous reste du sirop. Versez-le bouillant dans un bocal stérilisé. Posez le couvercle. Sceller.

Et Que Dire De Plus ?

→ Un article de synthèse sur la stérilisation des bocaux a été rédigé ici : [Mes méthodes de stérilisation et de conservation des confitures](#).

→ Cette recette est bien adaptée aux [abricots](#).

→ Essayez le [magret de canard aux pêches et aux épices](#)!

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/peches-au-cognac-ou-au-sirop/>
