

# *Sirop de pêches blanches*

## *Pour environ 400ml de sirop*

*500g de pêches blanches (avec la peau et sans le noyau)*

*375g de sucre*

Coupez les pêches en morceaux.

Dans un saladier mélangez les morceaux de pêche et les sucre, couvrez et laissez macérer à température ambiante (sauf si il fait vraiment trop chaud) pendant 24 heures, en remuant le tout de temps en temps.

Au bout de 24 heures, transvasez le contenu du saladier dans une casserole et portez à frémissement, laissez cuire ainsi pendant 10 minutes. Otez du feu, couvrez et laissez encore macérer pendant 24 heures dans les mêmes conditions que la veille.

Le lendemain, mixez le contenu de la casserole et filtrez-le (gardez le résidu ça peut servir !!)

Remettez le jus obtenu dans la casserole et portez à frémissement sur feu moyen, laissez cuire ainsi pendant 5 minutes. Le jus va s'épaissir et prendre la consistance d'un sirop.

Versez le sirop dans une bouteille propre et sèche, fermez et laissez refroidir.

(Ce sirop se garde 3 semaines au frigo, enfin si il tient jusque là)