

# Pêche Melba

## *Ingrédients pour 2 personnes*

- 1 petite boîte (230 net égouttés) de pêches au sirop
- 125 g de framboises fraîches (achetées le plus tard possible) ou surgelées
- 50 g (5 cl) d'eau
- 70 g de sucre
- Glace vanille

## *Matériel*

- 1 petite casserole
- Passoire fine
- 1 bol
- 2 coupes ou ramequins pour le service

## *Préparation (15 minutes)*

- Lavez les 125 g de framboises.
- Dans la casserole, mettez 70 g de sucre, 50 g d'eau froide et les framboises. Faites bouillir. Dès le premier bouillon, passez le coulis à travers une passoire fine dans un bol. Réservez au frais.
- Au début du repas, mettez les coupes ou les ramequins au congélateur.
- Juste avant de servir, mettez deux boules de glace vanille au fond de chaque coupe. Placez deux oreillons de pêche. Couvrez de coulis de framboise.