PÊCHES BLANCHES AU CHAMPAGNE ET LANGUES DE CHAT

Categoria: Dessert **Tempo di preparazione:** 15 minutes **Difficoltà:** facile

Ingredienti per 4

- 4 pêches blanches
- 200 ml de champagne
- 8 langues de chat
- 1 pincée de cannelle

À manger ou à boire ? Et si vous pouviez faire les deux en alliant la douceur de la pêche aux bulles du Champagne ?

Difficulté : **facile**
Coût : **haut**
Temps de préparation : **15 minutes**
Portions : **4 personnes**

Préparation

Nettoyez les pêches en enlevant la peau extérieure, coupez-les en tranches et parfumez de cannelle.

Disposez dans une coupe à champagne de manière à créer un design agréable à l'intérieur. Versez le champagne (très froid) quelques instants avant de servir. Servez avec des langues de chat.