 **Pêches au sirop verveine-framboise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/09/P%C3%AAches-au-sirop-verveine_framboise-DSCN6393.jpg) **pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 belles** [**pêches**](http://recettes.de/peches) **mûres et fermes**  
**- 150 g de** [**framboises**](http://recettes.de/framboises) **entières**   
**- 150 g de framboises brisées**   
**- 200 g d'eau**  
**- 150 g de sucre**  
**- 1 branche de** [**verveine**](http://recettes.de/verveine)

Mettre de l'eau à bouillir dans une grande casserole et y ébouillanter les pêches pendant une minute.  
Les retirer délicatement de l'eau, les rafraichir puis les peler.  
Couper les fruits en deux et retirer le noyau.  
Mettre dans une casserole l'eau, le sucre, les framboises brisées et la verveine.  
Porter à ébullition puis laisser frémir pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.  
Verser le sirop dans une grande casserole à travers un tamis en écrasant soigneusement les framboises avec le dos d'une cuillère.  
Porter le sirop à ébullition, puis y déposer les demi-pêches.  
Les laisser pocher à petits bouillons pendant 4 minutes en les retournant à mi-cuisson.  
Retirer les pêches et les déposer sur un plat creux.  
Verser le sirop sur les pêches et laisser refroidir avant de mettre le plat au frais.  
Au moment du service, déposer 2 oreillons de pêches sur chaque assiette.  
Mettre les framboises entières dans le sirop pour bien les enrober puis les répartir dans les pêches dans le creux laissé par le noyau.   
Napper de sirop épais et parfumé.  
Vous pouvez déguster ces Pêches au sirop verveine-framboise, nature, ou comme moi, les accompagner d'une quenelle de glace à la vanille.