Thé glacé pêches au cookeo



Thé glacé pêches au cookeo

40 CALORIES 1 PP 1 SP

Ingrédients pour 4 personnes

2 pêches pelées et coupées en cubes

2 sachets de thé noir ou vert

2 cuillères à soupe de miel liquide

800 ml d’eau

Préparation

Epluchez et coupez les pêches en morceaux et déposez les dans la cuve .

Versez les 800 ml d’eau

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de miel et mélangez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 2 mn .

Quand la cuisson est terminée ,enlevez les sachets de thé,mixez les ingrédients et versez la préparation dans un pichet .

Laissez refroidir dans un premier temps à l’air libre puis placez au frigo pendant 4 Heures.

Servez avec des glaçons .