


Ingrédients

120 feuilles de pêcher
1 bte de vin rosé
25 morceaux de sucre
1 verre de kirch



Mettre les feuilles
le vin et le sucre
Laisser macérer pendant 5 jours
Ajouter le kirch
Laisser encore 1 semaine avant de le boire

Ça va être BON ...