

NECTAR DE PECHE EPICE

Pour 2 litres

Préparation **10 mn**

Cuisson **10 mn.**

1, 5 l. de nectar de
pêche

60 cl de jus d'orange

100 g de sucre brun

3 bâtons de cannelle
cassés en **3**

5 clous de girofle

2 cuil. à soupe de jus de
lime

Melanger le **nectar** de pêche, le jus
d'**orange**, le sucre brun, la cannelle et les **clous**
de girofle. Faire chauffer doucement en
remuant jusqu'à ce que le sucre se **dissolve**.
Laisser mijoter **10 mn.**

Passer ce mélange et ajouter le jus de
lime.

Servir bien chaud en **hiver** et bien
frais en **été**.