

# Pêches marinées au ginger-ale

## INGRÉDIENTS

- 5 pêches mûres mais fermes, dénoyautées
- 750 ml (3 tasses) de soda au gingembre
- 1 morceau de 3 cm (1 1/4 po) de gingembre coupé en lamelles

## ÉTAPES

Coupez les pêches en quartiers et déposez-les dans un récipient hermétique.

Versez le soda au gingembre sur les pêches, ajoutez le gingembre et fermez le bocal. Laissez macérer le tout quelques heures ou toute une nuit.

Servez les pêches dans un verre avec le jus.

