



**Température : 90°C**  
**Taux d'humidité : 100%**  
**Cuisson : 30 min**

**Ingrédients pour 6 personnes :**  
12 pêches de vigne bien mûres  
150 g de sucre  
1 anis étoilé  
1 bâton de cannelle  
1 bâton de vanille partagé en deux  
1 tranche de citron  
2 cl de Grand Marnier  
1/4 de bouteille de porto

- Mettez les pêches avec toutes les épices, le Grand Marnier, le porto et le sucre dans un sachet de cuisson étanche. Fermez bien le sachet et de manière étanche. Si possible scellez-le avec un appareil à souder les sacs plastiques ou obturez-le sous vide.
- Préchauffez le four à 90°C, réglage de l'humidité sur 100%.
- Déposez le sachet ou la terrine sur la grille du four préchauffé puis faites cuire les pêches pendant une demi-heure.
- Laissez refroidir. Retirez les pêches tièdes puis épluchez-les.
- Servez les pêches encore tièdes accompagnées de glace à la cannelle.