

# Daiquiri pêche

Préparation : 5 min

Pour : 1 verre

## Ingrédients :

- 1 pêche bien mûre
- 3 cl de liqueur de pêche
- 1 cuil. à café de sucre de canne
- 3 cl de jus de citron vert
- 6 cl de rhum blanc

## Préparation :

Eplucher la pêche, supprimer le noyau et couper la chair en petits morceaux. Versez le jus de citron, la liqueur et les morceaux de pêche, le sirop de sucre de canne et le rhum dans le bol d'un mixeur garni d'un peu de glace pilée. mélanger à grande vitesse pendant 1 minute.

Lorsque le mélange est bien onctueux, verser dans un trumbler givré (sucre blanc/sirop de grenadine).

Décorer d'une rondelle de citron vert et d'une cerise confite.

## Suggestion :

Ne pas trop en abuser.