



Milkshake onctueux aux pêches et au whisky

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

1 cuillère à soupe de beurre salé
1 cuillerée à thé de sucre brun
1 pêche (fraîche ou en conserve)
2 bulbes de glace à la vanille
1 shot de whisky
1 décilitre de crème entière (ou de crème fraîche, en bombe, prête à l'emploi)
cacao en poudre

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre le beurre et le sucre brun dans un poêlon.
- 2.** Coupez la pêche en morceaux (ou égouttez les moitiés de pêche) et ajoutez-les au beurre. Laissez cuire brièvement et réservez jusqu'à ce que les pêches et le beurre aient refroidi.
- 3.** Versez les pêches au beurre, la glace à la vanille et le whisky dans le blender et mixez jusqu'à l'obtention d'un milkshake onctueux.
- 4.** Servez-le dans un verre.
- 5.** Montez la crème en la fouettant et nappez-en les milkshakes ou utilisez de la crème fraîche en bombe. Garnissez éventuellement de cacao en poudre.