



Pêche pochée au lait d'amande

pour 4 personnes

Ingrédients

4 belles pêches jaunes mûres
1 l d'eau
400 g de sucre
1 gousse de vanille
2 dl de crème
50 g de sucre glace
5 cl de liqueur d'amande
« Amandine » ou « Amaretto di Sarrano »

Préparation

- Porter à ébullition 3 litres d'eau
- Plonger quelques secondes les pêches dans l'eau à ébullition
- Les refroidir dans une bassine d'eau froide avec un peu de glace
- Les peler
- Pocher les pêches entières dans 1 litre d'eau, le sucre et la gousse de vanille fendu en deux
- Couvrir d'un linge propre pour bien plonger les pêches dans le sirop
- Porter à ébullition, laisser cuire 4 à 5 min.
- Mettre la casserole dans un bain-marie d'eau froide pour accélérer le refroidissement
- Préparer le lait d'amande en mélangeant la crème, le sucre glace et la liqueur d'amande
- Mettre les pêches au réfrigérateur dans un tupperware fermé avec leurs sirop de cuisson

Dressage

- Egoutter les pêches sur un linge quelques minutes
- Repartir sur quatre assiettes le lait d'amandes
- Poser délicatement la pêche au centre de l'assiette
- Décorer d'un bouquet de menthe

Idées

On peut saupoudrer l'assiette d'amandes effilées rôties

Le Mas des Grès - Route d'Apt - 84800 Lagnes - France
Tél : +33 (0)4 90 20 32 85 - Fax : +33 (0)4 90 20 21 45
E-mail : info@masdesgres.com