



Pêche Melba

claire63



Fruit d'été gourmand, on aime la pêche, elle est sucrée, fraîche et désaltérante. Je vous donne la recette de la pêche Melba agrémentée de framboises.

Il faut pour 4 personnes :

- 50cl de crème glacée vanille
- 4 pêches jaunes ou blanches
- 20cl de crème liquide très froide
- 200ge de framboises
- 200gr de sucre en poudre
- 70gr de sucre glace
- 1/2 citron
- 1 gousse de vanille

Préparation :

1/ Pelez les pêches. Dans une casserole, préparez un sirop en faisant bouillir 1 litre d'eau avec le sucre et la gousse de vanille fendue dans la longueur
2/ Plongez les pêches dans le sirop frémissant et les faire pocher pendant 10mn. Les égoutter avec une écumoire puis laisser refroidir. Les couper en 2 pour les dénoyauter

3/ Réservez quelques framboises pour le décor. Mixez les autres avec le sucre glace et le jus de citron pour obtenir un coulis. Réservez au frais.

Montez la crème liquide en chantilly ferme
4/ Dans des coupes en verre, disposez un peu de coulis de framboises, une boule de glace et les pêches pochées. Remettre un peu de coulis, décorez de chantilly et de framboises.

C'est prêt !!!

Code Zodio : 10171707 Prix : 9€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr