

SYLLABUB AUX PÊCHES

Mise en place et préparation:
env. 30 min

1½ dl de vin doux
(p. ex. moscato)

3 c. s. de sucre

1 brin de thym

1 citron bio, un peu
de zeste râpé et 2 c. s.
de jus

4 pêches, en quartiers

2 dl de crème entière,
froide

1. Porter le vin doux à ébullition avec sucre, thym, zeste et jus de citron. Ajouter les quartiers de pêches, porter à ébullition à couvert. Eloigner la casserole du feu, ôter le thym. Laisser refroidir les pêches à couvert dans le sirop.
2. Egoutter les pêches en recueillant le sirop. Répartir les pêches sur des assiettes. Fouetter la crème en chantilly avec 1 dl de sirop avec les fouets du batteur-mixeur. Arroser les pêches avec le sirop restant, répartir la chantilly dessus.

Portion: 284kcal, lip 18g, glu 24g, pro 2g



IDÉE DÉCO

2 c. s. de sucre

1½ c. s. d'eau

¼ de c. c. de jus de citron

4 brins de thym

Thym caramélisé: porter à ébullition sucre, eau et jus de citron dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond. Eloigner la casserole du feu, ajouter le thym, remuer jusqu'à ce qu'il soit enrobé de caramel, laisser refroidir sur du papier cuisson.