

Les Recettes de l'été « Pêche Melba et coulis de framboise »

Pour terminer cette série nous vous proposons un petit dessert, un traditionnel que nous avons un peu simplifié, mais qui garde toute sa belle saveur : une pêche Melba accompagnée d'un coulis de framboises.

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 pêche par personne
- 250g de framboises ou de fruits rouges
- Crème liquide fouettée
- Amandes grillées
- 1 ou 2 boules de glaces vanille

Peler les pêches, puis les couper en deux et dénoyauter. Vous pouvez préparer un sirop dans lequel vous aller plonger les pêches. (Une tasse de sucre, une tasse d'eau, et un peu de jus de citron.) Laisser refroidir. Laissez reposer les pêches une dizaine de minutes dans ce sirop.

Pour le coulis de framboises ou de fruits rouges, faites cuire dans une casserole, ajouter 2 cuillères à soupe de sucre, puis laisser refroidir. Au plus simple, vous pouvez également mixer les fruits avec un peu de jus de citron au blender.

Pour le dressage : poser la moitié de la pêche dans une coupe ou une assiette, placer la boule de glace vanille sur la pêche, ajouter le coulis de framboises, puis la crème chantilly et quelques amandes grillées. Savourez ce dessert avec bonheur...