

Chaud-froid de nectarines

Préparation : 10 mn, cuisson : 10 mn.

Pour 4 personnes.

6 nectarines, 3 c à soupe de miel liquide, 15 g de beurre, 1/4 l de glace au nougat, 30 g de pignons.
Caramel : 100 g de sucre, 5 cl d'eau.

Laver et essuyer soigneusement les nectarines. Couper chacune d'elles en deux, puis retirer le noyau. Trancher chaque moitié en quartiers tout en conservant la peau. Faire fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive. Ajouter les quartiers de nectarines, les arroser de miel et les faire dorer légèrement 2 mn de chaque côté à feu doux, en les retournant délicatement à mi-cuisson à l'aide de deux cuillères. Faire griller les pignons.

Pendant ce temps-là, sortir la glace du congélateur et la laisser ramollir à température ambiante. Prendre une petite casserole et la remplir avec 5 cl d'eau et 100 g de sucre. Faire chauffer jusqu'à obtention d'un caramel doré. Laisser refroidir un peu, puis, à l'aide d'une fourchette, former des fils de caramel que l'on posera sur les boules de glace.

Au moment de servir, disposer les quartiers de nectarines en rosace sur 4 assiettes. Former 4 boules de glace au nougat et les poser au centre de chaque rosace. Répartir les fils de caramel sur les boules de glace ainsi que les pignons grillés.

Prendre un miel au goût pas trop prononcé comme un miel à la lavande. Servir avec des biscuits aux amandes.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.