

Pêches au lait d'amande

Préparation : 15 mn, cuisson : 15 mn, réfrigération : 2 h.

Pour 4 personnes.

4 pêches, 30 cl de crème liquide, 30 g de beurre, 40 g de sucre en poudre, 1 c à soupe de sucre glace, 4 gouttes d'extrait d'amande amère, 2 c à soupe de gelée de framboises ou de mûres, quelques feuilles de menthe.

Préparer le lait d'amande : incorporer le sucre glace et l'extrait d'amande amère à la crème. Mélanger et entreposer au froid, dans une boîte hermétique.

Faire fondre le beurre sans le chauffer. Le verser dans une sauteuse, sans faire couler les dépôts blancs qui restent dans le fond.

Ebouillanter les pêches 10 secondes, puis les rafraîchir dans un bain d'eau glacée et les peler. Faire chauffer le beurre de la sauteuse. Y ranger les pêches. Les laisser rissoler et colorer de toutes parts, pendant 5 mn puis les saupoudrer du sucre en poudre, couvrir et poursuivre la cuisson sur feu très doux pendant 7 à 8 mn. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. La chair doit être dorée et tendre, sans se défaire.

Liquéfier la gelée en la fouettant. Napper les assiettes de lait d'amande très froid. Le consteller de points de gelée. Avec la pointe d'un couteau, étirer les points à votre guise, en virgules, larmes, étoiles ou cœurs.

Déposer une pêche tiède égouttée au centre. Piquer une feuille de menthe au sommet. Servir aussitôt.

Choisir des pêches fermes, à peine souples sous le doigt.

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.