



PÊCHES POCHÉES AU CASSIS ET MENTHE FRAÎCHE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pêches blanches
- 75 cl d'eau
- 250 gr de sucre
- 180 gr de pulpe de cassis
- 8 branches de menthe fraîche



Progression

Monder les pêches. Faire une petite croix sur la peau de chaque pêche à l'aide d'une pointe de couteau d'office.

Les plonger ensuite 20 secondes dans l'eau bouillante puis aussitôt dans une eau glacée.

Retirer délicatement la peau de chaque pêche.

Porter l'eau, le sucre et la pulpe de cassis à ébullition avec les pêches. Incorporer la menthe fraîche. Laisser frémir l'infusion jusqu'à pochage complet des pêches. Compter environ 15 à 20 minutes.

Garder au frais en retirant la menthe.

Servir dans une assiette creuse. Disposer la pêche au centre et napper de sirop au cassis.

Décorer votre assiette de quelques feuilles de menthe et une jolie grappe de cassis frais.

Le petit plus :

Vous pouvez servir cette assiette avec un mini financier maison ou des tuiles aux amandes pour plus de gourmandise.



Chef Christian LECLOU

Chef Consultant (75)