



PÊCHES POCHÉES AU CASSIS ET MENTHE FRAÎCHE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pêches blanches
- 50 cl d'eau
- 250 gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- 180 gr de pulpe de cassis
- 50 gr de grains de cassis frais
- 8 branches de menthe fraîche



Progression

Monder les pêches délicatement

Faire un sirop avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée et laisser infuser 10 mn.
Ajouter la pulpe de cassis et les pêches et porter à une légère ébullition. Incorporer la menthe fraîche, laisser frémir jusqu'au pochage complet des pêches.
Compter environ 10 mn, laisser refroidir dans la cuisson.

Retirer la menthe, puis conserver le tout au frais.

Dressage

Disposer la pêche, sans le noyau, au centre et napper de sirop au cassis.

Décorer votre assiette de quelques feuilles de menthe ciselées et quelques grains 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)