



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

PÊCHES POCHÉES, CRÈME D'AMARETTO ET CROQUANT D'AMARETTINI



INGRÉDIENT PRINCIPAL

Pêche

TEMPS DE PRÉPARATION

Moins d'une heure

PORTIONS

4

INGRÉDIENTS

Pour les pêches pochées :

- 4 pêches, coupées en deux et dénoyautées
- 60 ml d'Amaretto
- 75 g de miel liquide
- 200 ml d'eau
- 1 gousse de vanille avec sa pulpe raclée

Pour la crème d'amaretto :

- 150 g de Mascarpone
- 25 ml d'Amaretto
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 45g de biscuits Amaretti croquants, concassés

PRÉPARATION

Préparation des pêches pochées :

- 1) Préchauffer le four à 200°C (si four à gaz : thermostat 6, air circulant : 180°C).
- 2) Pour le sirop, faire mijoter l'Amaretto, le miel, l'eau, la gousse de vanille et la pulpe dans une casserole à feu doux jusqu'à ce que le miel soit dissous.
- 3) Placer les pêches coupées en deux dans les mini cocottes, verser le sirop sur les pêches et faire cuire au four avec le couvercle pendant 30 minutes.
- 4) Enlever ensuite le couvercle et faire cuire les pêches pendant 10 minutes supplémentaires pour réduire un peu le sirop. Vérifier avec un couteau bien aiguisé que les pêches sont bien tendres et cuites. Sortez-les du four et laissez-les refroidir un peu.

Préparation de la crème à l'amaretto :

- 1) Pendant que les pêches sont au four, commencer à préparer la crème. Pour cela, mélanger le mascarpone, l'Amaretto et le sucre glace pour obtenir une masse homogène.
- 2) Pour servir, verser un peu de crème sur les pêches pochées et étalez quelques miettes d'Amarettini sur celles-ci.

CONSEIL : Pour une version non alcoolisée, remplacez l'Amaretto par une cuillère à café d'extrait d'amande.