



Pêches pochées Vanille Framboises

Temps préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 6 pêches blanches parfumées,

Pour le sirop vanillé :

500ml d'eau,
200g de sucre,
1 belle gousse de vanille,
le jus d'1/2 citron bio.

Pour le coulis de framboises :

100ml d'eau,
50g de sucre,
250g de framboises,
le jus d'1/2 citron bio

Matériel : 1 mixeur

PREPARATION des Pêches pochées :

- 1 – Dans une casserole pouvant contenir les 6 pêches, verser l'eau, le sucre et le jus de citron.
- 2 – Fendre la gousse de vanille avec un couteau et racler l'intérieur pour récupérer les graines noires et parfumées. Les ajouter au sirop avec la gousse de vanille coupée en 2.
- 3 – Faire chauffer le sirop jusqu'à l'ébullition. Puis baisser le feu pour conserver le frémissement du sirop. Déposer les pêches entières. Les laisser cuire environ 10 à 12 mn (en fonction de la maturité des pêches).
- 4 – Eteindre le feu et laisser les pêches dans le sirop jusqu'à refroidissement complet (les pêches peuvent rester dans le sirop une nuit au frais pour être bien parfumées à la vanille).

PREPARATION du Coulis de Framboises

- 1 – Mixer les framboises en ajoutant le sucre (selon vos goûts) et le jus de citron.
- 2 – Ajouter un peu d'eau pour obtenir un coulis fluide selon votre convenance. Filtrer dans une petite passoire. Conserver ce coulis au frais jusqu'à consommation.

MONTAGE du dessert :

- 1 – Verser dans chaque verrine du coulis de framboises.
- 2 – Déposer une pêche après avoir délicatement retirée la peau (elle se retire très facilement).
- 3 – Décorer de quelques framboises fraîches. Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Filtrer le sirop pour éliminer les graines de vanille et servez-le bien frais en accompagnement des pêches pochées.

Les fruits rouges s'allient bien avec le parfum des pêches : vous pouvez choisir de préparer un coulis de fraises pour accompagner ces pêches pochées.