



PECHE ROTIE A LA VANILLE,
SUR UN MIRLITON AUX ECLATS DE CALISSON,
CHANTILLY AU BASILIC,



Nombre de pers : 6

Temps de préparation : 30mn

Temps de cuisson : 1 h

Temps de réfrigération : 1 nuit

Ingrédients et quantités :

La pêche rôtie : 3 pêches jaunes – 100g de sucre semoule – 20cl d'eau – 1 gousse de vanille Bourbon Sivanil

Le mirliton aux éclats de calisson : 2 œufs + 1 jaune – 110g de poudre d'amandes – 120g de cassonade – 10g de maïzéna – 6 calissons

La chantilly au basilic : 20cl de crème liquide entière - 10 feuilles de basilic – 2 CS de sucre glace

Dressage : 6 sommités de basilic – 6 fleurs d'œillet – 2 calissons – feuille d'or – 6 gousses de vanille Bourbon Sivanil

Progression :

La chantilly au basilic : Portez à frémissements la crème liquide dans une casserole. Stoppez la cuisson, ajoutez le basilic, mélangez, couvrez et laissez infuser jusqu'à refroidissement, puis réservez toute la nuit au réfrigérateur. Le lendemain, mettez la crème au basilic filtrée dans le bol de votre robot, puis montez la chantilly avec le sucre glace.

Le mirliton calisson : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Dans le bol du robot, mettez les œufs, le jaune, la poudre d'amandes, la cassonade, la maizéna, et les calissons coupés en morceaux. Mélangez à la feuille sur position 1 jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez dans un cadre beurré et fariné, posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites cuire au four pendant 20mn.

Laissez refroidir, passez une lame de couteau entre le cadre et le biscuit pour le démouler. A l'aide d'un emporte pièce-rond, découpez 6 cercles de la même dimension que vos pêches, et réservez.

Les pêches rôties : Faites chauffer une grande casserole d'eau, portez à frémissement, et plongez-y les pêches pendant 1 ou 2 mn , puis plongez-les dans un grand saladier d'eau froide. Epluchez les pêches, puis coupez-les en 2 en retirant le noyau. Disposez ensuite les ½ pêches dans un plat allant four.

Laissez le four à 180°C(th.6). Dans une casserole, faites chauffer l'eau avec le sucre semoule, et la gousse de vanille fendue et grattée. Versez ensuite sur les ½ pêches dans le plat. Faites cuire au four, environ 45mn jusqu'à ce que le sirop est totalement caramélisé.

Dressage : Dans chaque assiette, posez un rond de mirliton, une ½ pêche dessus entourée d'une gousse de vanille nouée. Dressez la chantilly basilic dans la pêche rôtie à l'aide d'une poche à douille cannulée. Décorez avec une sommité de basilic, une fleur d'œillet, quelques éclats de calissons, et un morceau de feuille d'or.

Le mot de Sandrine :

Un dessert très gourmand, simple à réaliser, avec de jolies saveurs sucrées, fruitées et rafraîchissantes, à décliner selon les fruits de votre envie du moment. Remplacez aussi le basilic par de la menthe, romarin ou thym-citron ! Et retrouvez-moi sur mon blog <http://latabledesandrine.com>