

Pêche pochée au romarin accompagnée de sa crème anglaise à la pistache

Ingrédients:

Crème anglaise à la pistache:

30 g de pâte à pistache (ou 200 g de pistaches non salées mises à tremper pendant une nuit, et broyées finement sans eau)

70 g de sucre

6 jaunes d'oeufs

500 ml de lait

1 pointe de vanille en poudre (vahiné)

Pêches:

6 pêches blanches fraîches (ou comme moi une boîte de pêches au sirop)

1 branche romarin

120 g de sucre semoule

Réalisation:

Crème anglaise:

Au thermomix:

Mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 7 min à 80 °C vit 4.

Laisser refroidir.

Sans thermomix:

Dans une casserole, porter le lait, la vanille et la pâte à pistache à frémissement.

Pendant ce temps faire blanchir au fouet les jaunes avec le sucre. Ajouter le lait progressivement aux jaunes en fouettant sans cesse.

Remettre le mélange dans la casserole et faire épaissir à feu doux en mélangeant sans cesse.

La crème a la consistance voulue quand la crème nappe le dos d'une cuillère.

Laisser refroidir.

Pêches:

Dans le cas de pêches fraîches, les disposer entières (avec la peau) dans une casserole et les recouvrir d'eau.

Ajouter le sucre et la branche de romarin et porter à ébullition. (Remuer légèrement pour bien dissoudre le sucre)

Une fois l'ébullition, mettre sur feu mini et laisser pocher pendant 5 à 10 minutes suivant l'état de

mûrissement des pêches au départ. (dans le cas de pêches au sirop 5 minutes suffisent)

Couper le feu et laisser les pêches refroidirent tranquillement dans leur sirop.

Avant de servir, couper les pêches en deux, enlever la peau et le noyau.

Servir accompagné de la crème anglaise refroidie.