

PÊCHES (ou nectarines) SNACKEES, AMANDES CROUSTILLANTES ET CREME A L'HIBISCUS



Facile **Préparation: 15 mn** **Cuisson: 15 mn**

Pour 4 personnes:

4 pêches ou nectarines

Pour la crème pâtissière:

2 dl de lait (200 g)

45 g de sucre + 15 g de farine

1 oeuf entier

3 ou 4 fleurs d'hibiscus séchées

Pour les amandes croustillantes:

4 c.à soupe d'amandes effilées

un peu de sucre en poudre

La crème pâtissière:

Porter le lait à ébullition, couper le feu et mettre les fleurs d'hibiscus à infuser pendant 30 minutes. ôter les fleurs.

Battre l'œuf et le sucre pendant 2 minutes, ajouter la farine et verser le lait en filet en tournant pour ne pas avoir de grumeau.

Remettre sur le feu pas trop fort et cuire jusqu'à épaississement. Stopper la cuisson et laisser refroidir. Réserver au frais.

Les amandes croustillantes:

Dans une grande poêle, faire blondir les amandes effilées à feu moyen. Les saupoudrer avec le sucre, augmenter le feu et laisser caraméliser un peu. Remuer pour que les amandes ne soient pas trop amalgamées. Réserver.

Les pêches:

Au moment: Laver et sécher les fruits, les couper en quartiers assez épais. A sec, chauffer très vivement une poêle ou un grill et passer les fruits 1 minute à 1, 5 minute de chaque côté le temps des les saisir.

Dressage:

Verser la crème dans une petite coupelle, recouvrir avec la moitié des quartiers de pêche et un fruit rouge (fraise ou framboise ou groseille) pour colorer le tout. Dresser l'autre moitié des fruits sur l'assiette et parsemer d'amandes.