



PECHE MELBA EN VERRINES

3 pêches jaunes - 1 gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur - 50g de sucre en poudre -

Dans une sauteuse assez grande pour contenir les demi-pêches en une seule couche, mélanger 1 litre d'eau avec le sucre et la gousse de vanille. Chauffer à feu moyen et porter à ébullition en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Couper les pêches en 2 et faire pivoter les moitiés pour les détacher du noyau. Poser les pêches dans le sirop, face coupée tournée vers le bas, ajouter un peu d'eau si besoin est, de façon à ce que les fruits soient recouverts. Poser une feuille de papier sulfurisé sur le sirop. Baisser le feu et laisser cuire 12 à 15min à feu doux. Retirer du feu et laisser refroidir les pêches dans le sirop.

Sortir les pêches du sirop et les peler. Les poser sur plusieurs épaisseurs de papier absorbant.*

Couper les pêches en dés. Poser au fond des verrines. Placer de la glace à la pistache. Couler du coulis de framboises. Saupoudrer de noisettes torréfiées et concassées.