

Pêches rôties et caramélisées



4 personnes



20 minutes



Facile

Ingrédients

- 6 pêches jaunes ou blanches
- 200 g de sucre semoule
- 100 g de pistaches émondées
- 25 g de beurre
- 10 cl de crème fleurette

Préparation

Allumez le four à 210°C (th7). Pelez les pêches et gardez-les entières. Enduisez le plat à gratin de beurre et disposez les pêches dans le fond. Posez les pêches dans le fond du plat et passez-les au four 10 minutes. Sortez-les, saupoudrez-les de 75 g de sucre, parsemez de quelques pistaches et réenfournez 5 minutes.

Sur feu vif, réalisez un caramel avec le reste du sucre et une cuillère à soupe d'eau. Quand il est coloré, déglacez avec la crème fleurette. Retirez-le du feu et mélangez. Versez ce caramel dans le fond du plat de service, disposez les pêches. Versez le jus et ajoutez le restant des pistaches. Servez tiède.

Astuce : Servez ce délicieux dessert avec une quenelle de glace à la vanille, ou encore mieux de glace à la verveine.