



*Crumbles*

# Gratin de pêches au citron



**45 min** **20 min** **25 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**246**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**4 Pêche**

**1 Citron(s)**

4 unité(s) entière(s)

**Jaune(s) d'oeuf**

80 g **Sucre semoule**

10 cl **Vin doux naturel**

## Étape 1

### Préparation des pêches

- 1 Laver et monder les pêches.
- 2 Cette étape permet de retirer facilement la peau des pêches sans les abimer. Si elles sont bien mûres, la peau se retire facilement et on peut se dispenser de cette étape.
- 3 Retirer la peau des pêches à l'aide d'un petit couteau.
- 4 Les couper en deux, retirer le noyau et couper chaque moitié en quartiers.
- 5 Disposer les quartiers de pêche en rosace dans un plat allant au four.
- 6 Arroser de jus de citron, saupoudrer de sucre et mettre à cuire au four préchauffé à 210°C (Th.6-7) pendant 20 minutes.

## Étape 2

### Préparation du sabayon

- 1 Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et le vin dans un petit bol en verre.
- 2 Le placer sur une casserole d'eau frémissante et fouetter le crème environ 10 minutes jusqu'à ce qu'elle

s'épaississe et prenne la consistance d'une mousse légère.

- 3 Pour refroidir le sabayon, plonger le bol dans un récipient d'eau froide tout en remuant.
- 4 Cela permet de stopper la cuisson sinon le sabayon continue à cuire même hors du feu.

### **Étape 3**

#### Dressage du plat

- 1 Répartir les pêches cuites dans 4 belles coupes à dessert bien larges.
- 2 Répartir le sabayon tout autour et déguster sans attendre.