



Desserts glacés
Pêches melba



40 min **25 min** **15 min** **0** **355**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
Pêches Melba**

4 **Pêche**
200 g **Sucre semoule**
1 **Gousse(s) de vanille**
20 cl **Eau**

**Ingrédients pour le
dressage**

15 cl **Crème liquide
(fleurette)**
200 ml **Glace vanille**
4 c. à soupe **Confiture de
groseilles**
30 g **Amande(s) effilée(s)**

Étape 1

Pochage des pêches

- 1 Peler les pêches, les couper en deux et retirer le noyau. Les mettre dans une casserole avec l'eau et le sucre.
- 2 Extraire les graines de la vanille. Ajouter les graines et la gousse dans la casserole. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Porter le mélange à ébullition, puis baisser sur feu doux et pocher les pêches pendant une dizaine de minutes.
- 4 Le sirop ne doit pas bouillir mais juste frémir.
- 5 Retirer du feu et laisser refroidir.

Étape 2

Préparation de la crème chantilly

- 1 Verser la crème très froide dans un saladier, la monter en chantilly à l'aide d'un batteur.
- 2 Verser la crème chantilly dans une poche à douille munie d'une douille cannulée, réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

- 1 Faire légèrement griller les amandes effilées dans une poêle.
- 2 Les remuer fréquemment pour qu'elles ne brûlent pas.
- 3 Égoutter les pêches, les répartir dans des coupes.
- 4 Recouvrir les pêches d'une boule de glace à la vanille, napper de confiture de groseilles.
- 5 Sortir la crème chantilly du réfrigérateur, en répartir sur les pêches. Parsemer d'amandes effilées.