



Autres desserts aux fruits

Pêches au miel grillées et crème chantilly maison



20 min	15 min	5 min	0	282
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème chantilly

- 1 Mélanger la crème épaisse, le sucre et la vanille dans un saladier.
- 2 Commencer par battre à vitesse basse à l'aide d'un batteur puis augmenter graduellement jusqu'à la vitesse la plus puissante.
- 3 Continuer à battre jusqu'à la formation de becs d'oiseau, pendant 3-5 minutes, et réserver au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation des pêches

- 1 Couper chaque pêche en deux à l'aide d'un couteau d'office puis retirer le noyau.
- 2 Badigeonner chaque moitié de pêche avec du miel du côté fruit à l'aide d'un pinceau plat.
- 3 Attention à ne pas badigeonner la peau des pêches mais seulement le côté fruit.
- 4 Faire chauffer une poêle à griller sur feu moyen puis ajouter les morceaux de pêche du côté fruit, pas côté

Ingrédients pour **4** personnes

Ingrédients pour la crème Chantilly

25 cl **Crème fraîche épaisse**
4 c. à café **Sucre semoule**
2 c. à café **Extrait de vanille**

Ingrédients pour les pêches

4 Pêche
2 c. à café **Miel**

Ingrédients pour la présentation

1 Miel

peau.

5 Cuire pendant 3-4 minutes ou jusqu'à légère coloration.

6 Retirer les pêches de la poêle puis réserver.

Étape 3

Dressage

1 Disposer les pêches sur une assiette à l'aide d'une cuillère à soupe puis les agrémenter de crème chantilly à l'aide d'une cuillère à café.

2 Rajouter du miel si désiré et servir chaud.