



*Autres desserts aux fruits*

# Pêches au miel grillées et crème chantilly maison



<b>20 min</b>	<b>15 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>282</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

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**

## 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

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.