



PECHE TIEDE SUR SON CROQUANT AUX NOIX DE PACANE, CAMEL DE JUS DE PECHE A L'ANIS ETOILE, GIROFLE ET SOUPÇON DE MIEL

par Marc de Canck restaurant «La Chronique» Montréal. Canada.

Nbre de personnes : 4

Ingrédients

25 g noix de pacane
25 g beurre doux
25 g sucre en poudre
25 g farine
2 pêches
50 g sucre
50 ml vin blanc (Riesling)
1/2 cuillère à soupe de beurre
4 anis étoilé
2 clous de girofle
50 ml miel

Réalisation

Préchauffer le four à 200 °C.

Mettre dans une sauteuse le beurre, le sucre et le vin blanc.

Porter à ébullition, ajouter ensuite l'anis étoilé et les clous de girofle.

Couper les pêches en deux dans le sens du noyau, enlever le noyau

et les déposer dans une plaque. Verser le sirop par dessus, les recouvrir d'un papier aluminium et les cuire 10 minutes au four.

Durant ce temps, écraser légèrement les noix, les mélanger avec le beurre,

le sucre et la farine. Sabler dans vos mains cet appareil qui ressemblera à un crumble.

Déposer le crumble en forme de cercle sur une plaque. Cuire les crumble 10 à 15 minutes au four. Sortir les pêches du four et enlever la peau.

Chauffer dans une sauteuse le miel jusqu'à la couleur d'un caramel, ajouter progressivement le jus de cuisson des pêches. Laisser caraméliser quelques minutes et filtrer ensuite à l'étamine.

Déposer une demi-pêche sur chaque crumble Napper chaque pêche d'un soupçon de caramel (si le caramel est trop liquide, le laisser réduire).

Le mot du Chef :attention de ne pas ajouter le jus de cuisson trop rapidement sur le caramel de miel, cela pourrait déborder de la sauteuse et vous brûler également.

Métier dangereux la cuisine.

Pour ce plat, je conseille un Sauternes, Château De Fargue, Lur Saluces 1998