

Pêche au sirop citronné, crème mascarpone, poudre de spéculoos, thym frais |

Recette pour 12 tapas

Description

Dessert rafraîchissant à base de pêches taillées et cuites dans un sirop au citron, une crème fouettée au fromage mascarpone, quelques feuilles de thym et une poudre de biscuits à la cannelle.

L'astuce du chef

Les biscuits spéculoos peuvent être remplacés par des biscuits graham.

Ingrédients

Crème au mascarpone

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 150 Gr Fromage mascarpone
- 50 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

Pêche au citron

- 600 Gr Quartiers de pêche congelées
- 1 Unité(s) Citron
- 200 Ml Eau
- 200 Ml Sucre

Garnitures

- 6 Unité(s) Spéculoos
- 2 Branche(s) Thym

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Brisez grossièrement en poudre les spéculoos.

Coupez les quartiers de pêches en macédoine.

Effeuiliez les branches de thym.

Montez la crème 35% bien froide au robot à l'aide du fouet ou à la main. Dans un cul de poule, mélangez la mascarpone, le sucre et le jaune d'œuf vigoureusement. Ajoutez la crème montée bien froide à l'aide d'une maryse puis remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille cannulée.

Pêche au sirop

Zestez le citron et pressez le jus dans une casserole.

Ajoutez l'eau et le sucre, puis portez le tout à ébullition.

Ajoutez les pêches en macédoine et laissez cuire 1 minute.

Laissez refroidir dans le sirop et égouttez avant de servir.

Montage

Déposez les pêches au fond de vos verrines.

Dressez dans vos verrines en réalisant de jolie forme à l'aide de la poche à pâtisserie, terminez avec la poudre de spéculoos et les feuilles de thym.

Bon appétit!