

Melocotones asados en cocotte a la Pimienta rosa



Ingrédients pour 4 personnes:

4 Pêches Calanda.
1 noix de Beurre.
100 gr de sucre.
10 dc de Muscat.
Eau.
1 cuil à café de féculé de Maïs.
10 grains de Poivre rose.
250 cc de Chantilly.
1 gousse de Vanille.
Sucre glace à votre goût.
Fleurs d'Hibiscus givré.

Préparation:

- La veille. Détailler les graines de vanille et les faire infuser avec la crème chantilly.
- Incorporer délicatement les graines de vanille à la crème chantilly.
- Réserver au réfrigérateur, vous devez toujours la garder au froid.
- Le jour même. Préchauffer le four à 150°
- Éplucher les pêches très soigneusement pour qu'il n'y ait aucune trace de peau.
- Placer les pêches dans une cocotte, poser un peu de beurre dessus, y ajouter le poivre rose et le sucre.
- Recouvrir d'une feuille d'aluminium (le côté brillant vers le bas) et couvrir la cocotte.
- Placer la cocotte dans le au four pendant 30 minutes.
- Après 30 minutes, Ouvrir la cocotte pour voir comment elles sont, elles doivent êtres tendres mais pas en compote.
- Ajouter le vin et terminer la cuisson.
- Après 40 min. Les piquer avec un bâtonnet à brochette pour voir si elles sont tendres, rappelez-vous que la chaleur résiduelle continue de cuire et même si vous les retirez du feu, elles continueront à cuire.
- Retirer les pêches et les laisser refroidir séparément de la sauce;
- Réserver.
- Vous avez deux options pour présenter la sauce:
 - Telle qu'elle était après la cuisson, si c'est votre choix, vous devrez: chauffer la sauce juste avant de la manger.
 - Si vous souhaitez une texture plus épaisse, ajouter une cuillère à café de féculé de maïs diluée, remuer et faites cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe et elle soit brillante.

Dressage:

- Déposer un lit de sauce afin qu'il recouvre le fond de l'assiette, placer dessus une pêche coupée en deux et sans le noyau;
- Décorer avec la crème chantilly et saupoudrer de fleur d'hibiscus hachée.