

soufflé aux pêches

2 pêches
4 CS vin blanc (CS = cuillère à soupe)
4 CT miel d'acacia (CT = cuillère à thé)
2 blancs d'œuf
1 jaune d'œuf
4 CS miel d'acacia
150 g fraises ou autres baies
1 poignée de pistaches grossièrement hachées

1. Partager les pêches en deux par le milieu, ôter le noyau et creuser un peu le centre. Mélanger le vin blanc et le miel, verser dans le plat à gratin et y disposer les demi-pêches.

2. Battre les blancs et le miel en neige, mixer le jaune avec la pulpe retirée des pêches. Mélanger soigneusement ces deux appareils et en remplir les demi-pêches. Garder un peu de l'appareil. Saupoudrer les pêches avec les pistaches hachées.

3. Dans le four préchauffé, passer les pêches 10 minutes à 200°.

4. Pendant ce temps, mixer 100 g de baies et les mélanger soigneusement avec le reste de la crème. l'appareil.

5. Présentation: Disposer cette sauce aux fruits sur les assiettes, y placer les demi-pêches et garnir avec quelques baies.