

Un sabayon de pêches : trois éléments entrent en jeu, des pêches d'abord, une dizaine, à chair blanche si vous en trouvez, + 100 g de sucre et un verre d'eau, 3 jaunes d'œuf, 100 g de sucre, 1 dl de vin blanc sec, 3 cuillères à soupe d'excellent kirsch pour le sabayon, quelques macarons aux amandes, petit format si possible.

Le sabayon : dans un caquelon, mettre les jaunes d'œuf et le sucre. Mélanger au fouet (à main ou électrique à petite vitesse) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Toujours en fouettant, ajouter le kirsch puis le vin blanc. Quand l'ensemble est homogène, placer le caquelon au bain-marie et continuer à battre sans cesse pour obtenir une crème mousseuse mais nappante qui adhère aux branches du fouet. Faire refroidir puis glacer.

Les pêches : peler les fruits en les plongeant deux secondes dans l'eau bouillante, les partager en deux, enlever le noyau.

Préparer un sirop avec 100 g de sucre et un demi-verre d'eau. Quand il est en pleine ébullition, ajouter les pêches. Garder le feu vif. Couvrir le récipient et cuire les fruits 3 minutes à peine. Retirer du feu et laisser refroidir.

Présentation : dans un grand plat un peu profond, ranger les pêches, le creux au-dessus. Déposer un fragment de macaron (ou un mini-macaron) dans chaque creux. On peut aussi tremper légèrement le macaron dans du kirsch, mais c'est trop d'alcool pour mon goût. Au moment de servir, napper le tout de sabayon glacé.