

Soupe de pêches

aux petits fruits rouges, sorbet au melon

Ingrédients

Coulis de pêche

200 g pêches jaunes bien mûres
40 g sucre
0,01 dl jus citron

Sorbet melon

250 g pulpe de fruit
60 g sucre
25 g sorbex (stabilisateur)
0,01 dl jus citron
turbiner, sortir à -5°

Finitions

200 g pêches jaunes coupées en petit salpicon
120 g pastèque en petit salpicon
0,08 dl crème de pêche
0,04 dl jus fruits de la passion (pressé et passé)
100 g mélange petits fruits (fraises des bois, myrtilles, groseilles rouges)

Croquants aux amandes

(voir recette ci-contre)

Coulis de pêches

Mixer tous les ingrédients.

Sorbet melon

Mélanger et passer les ingrédients en sorbetière.

Finitions

Déposer les différents ingrédients dans des verres à pied étroits, légèrement évasés, en commençant par une couche de petits fruits ; ajouter un trait de crème de pêche, puis quelques gouttes de jus de fruits de la passion, une fine couche de pastèque, puis une couche de pêche. Recouvrir de coulis de pêches et déposer sur le dessus une petite quenelle de sorbet melon, décorer avec les croquants d'amandes.

Croquants aux amandes

125 g de sucre
40 g de farine
30 g de blanc d'œuf
50 g d'amandes brutes

Préparation

Mélanger le sucre et la farine, ajouter les blancs. Mélanger jusqu'à formation d'une pâte.
Dresser des boules de 1 cm sur papier sulfurisé. Déposer une amande brute au milieu. Cuire 6 minutes à 210°.



