



PECHES FARCIES



Pour 6 personnes :

6 pêches blanches ou jaunes (c'est une question de préférence personnelle)

75 gr de macarons d'Amiens ou d'amaretti (macarons italiens)

50 gr de beurre

100 gr de sucre en poudre

Faire chauffer le four à 150°(TH5)

Ebouillanter les pêches 2 mn pour les éplucher. Garder l'eau de cuisson.

Couper les pêches en deux, enlever le noyau et creuser un peu l'intérieur pour récupérer un peu de pulpe.

Mixer les macarons, et les mélanger à la pulpe de pêche écrasée.

Mettre les pêches dans un plat à gratin beurré en mettant un petit copeau de beurre sur chaque moitié de fruit et faire cuire pendant une petite demie heure.

Pendant la cuisson, ajouter les 100 gr de sucre dans l'eau qui a servi à ébouillanter les pêches et faire un sirop en laissant cuire à gros bouillons pour le faire réduire. Il doit prendre une jolie couleur rose, ambrée.

Je préfère faire cette recette avec mes macarons. Monsieur Mamina n'aime pas du tout le goût d'amande amère des amaretti.

Si on sert ces pêches dans le plat à gratin, les arroser avec le sirop quand il est encore chaud.

Pour cette fois-ci, j'ai également fait une glace pralinée et j'ai saupoudré les pêches avec quelques pralines concassées. Ce n'est pas indispensable, mais c'est joli!