

SOUPE DE PECHES A LA CREME ANGLAISE PARFUMEE AU CITRON VERT

Ingrédients pour 10 à 12 personnes

- 1,2 kg de pêches jaunes
- 70 cl de crème anglaise
- 1 citron vert (zeste)
- 100 g de sucre en poudre (sirop 50/50)

Préparation

- Monder les pêches à l'eau bouillante, les rafraîchir rapidement, les peler puis les découper en quartier d'un cm d'épaisseur.
- Prélever la peau du citron vert et la tailler en julienne très fine.
- Blanchir 2 fois de suite les zestes puis les confire dans le sirop.
- Une fois les zestes froids, les mélanger à la crème anglaise, y incorporer les morceaux de pêche, couvrir et laisser mariner au froid quelques heures.
- Dresser en coupe et décorer.