



Toque & Tablier



## **Pêches rôties à la vanille, chantilly et petits beurres concassés**

**Pour 4 personnes**

**Préparation : 15 minutes**

**Bien s'organiser :** vous pourrez réaliser ce dessert en avance et le garder au réfrigérateur.

### **Ma liste de courses... Chez**

#### **Le primeur :**

- 6 pêches jaunes bien mûres

#### **L'épicer :**

- 15 g de sucre
- 20 g de sucre glace si vous faites la chantilly maison
- 4 petits beurres concassés
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille

#### **Le crémier :**

- 30 cl de crème fleurette avec au moins 3% de M.G si vous faites la chantilly maison
- 40 g de beurre

1. Faites la chantilly maison, et réservez-la (voir mon geste du chef)
2. Epluchez vos pêches et coupez-les en petits morceaux. Dans une grande poêle, faites les rôtir avec le beurre, le sucre et le sachet de sucre vanillé à couvert et doucement jusqu'à ce que vous enfoncez sans difficulté votre pointe de couteau.
3. Ouvrez votre gousse de vanille en 2 et grattez les graines avec un couteau. Mettez-les avec les pêches dans la grande poêle. Réservez le tout et laissez-le revenir à température ambiante (sinon, la chaleur dégagée par les pêches va faire fondre la chantilly)

4. Dans chaque verrine ou petit bol, mettez les pêches. Puis par-dessus, de la chantilly et concassez à la main ou avec un couteau les Petits Lu. Parsemez-en votre dessert et envoyez !