

## Chaud froid de pêches plates au thym citron



Pour 4 personnes

### Ingrédients

De 3 à 4 pêches plates par personne

5 cl de crème de pêche

Miel liquide, ou si vous avez fait des confitures de pêches servez-vous de la gelée. Ou, le must, avec le jus de macération de votre confiture de pêches prête à cuire.

½ citron

Thym citron

### Préparation

Préchauffez votre four à 200°

Lavez, pelez les pêches

Dans un plat allant au four, mettre un peu de miel liquide au fond du plat, parsemez-le d'un tiers des brindilles de thym, placez vos pêches entières, un peu de miel liquide sur le dessus de chaque pêches et quelques brindilles de thym, versez la crème de pêche et un peu de jus de citron.

Mettre à cuire à four chaud entre 15 et 18 minutes. Surveillez bien la cuisson, tester à mi-parcours avec une aiguille

Vous pouvez préparer votre plat avant de passer à table et les mettre à cuire au four par exemple.

Au moment de servir, disposer vos pêches dans chaque assiette, un peu de jus de cuisson, et une ou deux boules de sorbet aux pêches, décorer avec une brindille de thym. Servir de suite

### Sorbet aux pêches

Faite un sirop (base pour 1 litre d'eau = 1 kg de sucre)

Ou : 1 litre d'eau = 500g de trimoline et 400g de sucre

Dose moyenne, pour pêches et abricots : 60% de pulpe de fruits et vous faudra 40% de sirop

Ces mesures vous permettront préparer le volume de votre sirop par rapport au volume de fruits que vous voulez utiliser.

### Peser tous les ingrédients.

Verser l'eau dans une casserole. Ajouter le sucre en pluie et la trimoline

Porter le mélange à ébullition

Lorsque l'ébullition est atteinte, la maintenir 3 à 4 mn jusqu'à dissolution complète du sucre et couper le feu. Laisser refroidir avant utilisation. Sirop à 103°

Pour pasteuriser le mélange le faire cuire 20 min à feu très doux (la température ne doit pas excéder 66°C). Refroidir immédiatement dans un bain d'eau glacé. Puis le mettre au réfrigérateur. Cette étape de pasteurisation n'est pas obligatoire.

**Préparation des pêches :**

Lavez et dénoyotez les pêches, pesez-les, coupez-les en petits morceaux et en fonction de leur poids pesez votre sirop froid.

Mélanger dans un blender vos pêches et le sirop avec un filet de jus de citron, mixer, verser votre préparation dans une boîte avec couvercle ou un saladier recouvert d'un film alimentaire, mettre votre préparation une bonne dizaine de minutes au congélateur avant de la turbiner.