



PÊCHES POCHEES SAFRAN-TONKA



Facile

Préparation: 5mn

Cuisson: 20 mn (15 + 5)

Pour 4 personnes:

6 pêches

35 cl d'eau

100 g de sucre

2 càs de gelée de groseilles

1 dose de safran

1 fève tonka de petite taille

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition.

Laver les pêches et les mettre dans le sirop en ajoutant une dose de safran et en râpant la fève tonka. Laisser pocher à feu assez doux pendant une quinzaine de minute (plus ou moins selon leur degré de maturité au départ, vérifier la cuisson au moyen d'une aiguille, les pêches doivent être tendres). Couper le feu, et ôter précautionneusement les pêches du sirop à l'aide d'une écumoire avant de les peler. Réserver.

Incorporer la gelée de groseilles dans le sirop et porter à nouveau à ébullition en remuant. Laisser cuire ce sirop jusqu'à ce qu'il réduise environ d'1/3.

Remettre les pêches dans le sirop et laisser refroidire avnt dé réserver au frais pendant au moins 1 heure.

Finition:

Couper 2 pêches en 10 quartiers chacune.

Poser un fruit au milieu de l'assiette et disposer 5 quartiers autour en éventail. Arroser avec un peu de sirop et dégustez.