

PÊCHE PÂTISSIERE

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour env. 15 pêches :

- 200 ml de lait légèrement tiède
- 1 oeuf
- 550 g de farine
- 40 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 60 g de beurre
- 2 càs de crème épaisse allégée
- 2 sachets de levure déshydratée

Crème pâtissière :

- 1/2 l de lait
- 75 g de sucre en poudre
- vanille en poudre ou une gousse
- 30 g de farine
- 30 g de maïzena
- 2 oeufs

Sirop :

- 200 ml eau
- 200 g de sucre

Mettre tous les ingrédients dans la MAP dans l'ordre indiqué. Lancer le programme pâte.

Pendant ce temps, préparer la **crème pâtissière**.

Dans une casserole, faire bouillir le lait vanillé. Dans un saladier, battre les oeufs entiers avec le sucre, ajouter la farine et la maïzena. Lorsque le lait est chaud, le verser sans cesser de mélanger sur les oeufs. Reverser le tout dans la casserole et faire épaissir sur feu doux. Lorsque la crème est cuite, filmer au contact et réserver au frais.

Lorsque le programme pâte est terminé, enfoncer le poing dans celle-ci (pour ôter les bulles d'air), former des boules de 25 g et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser doubler de volume à température ambiante à l'abri des courants d'air.

Après le temps de repos, badigeonner les boules de lait à l'aide d'un pinceau, en insistant surtout sur le dessus (pour donner un aspect plus doré, se rapprochant des "vraies" pêches). Faire cuire dans un four th.6. env. 20 min.

Sortir et laisser refroidir. A l'aide d'une pointe de couteau pointue, creuser légèrement chaque boule (par le dessous).

Préparation du **sirop**.

Dans une casserole, faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Tremper rapidement chaque boule dans le sirop, puis garnir de crème pâtissière. Accoler les boules 2 par 2, les rouler dans du sucre en poudre.

Décorer d'une feuille de pâte d'amande.

