



Pêche Melba

26/08/2014 à 14h19

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 pêches jaunes
- 20 cl de crème de soja
- 50 cl de glace à la vanille
- 200 g de fruits rouges
- 200 g de sucre en poudre
- 70 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 1/2 citron

Préparation :

- Pelez les pêches puis préparez un sirop en faisant bouillir 1 litre d'eau avec le sucre et la gousse de vanille fendue dans la longueur;
- Mettez ensuite les pêches dans le sirop frémissant et faites-les pocher 10mn. Egouttez-les, et laissez-les refroidir. Ensuite, dénoyautez-les;
- Réservez quelques fruits rouges pour le décor, mixez le reste avec le sucre glace et le jus de citron pour obtenir un coulis. Réservez-le au frais. Montez la crème de soja en chantilly bien ferme.

L'astuce du chef :

Présentez les pêches pochées avec une boule de glace vanille, un peu de coulis de fruits rouge et décorez de chantilly et de quelques fruits rouges.