



Pêches rôties à la mousse de mascarpone

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 1 heure

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la mousse de mascarpone

- 250 gr de mascarpone
- 20 cl de crème liquide 30%
- 30 gr de sucre vanille

Pour les pêches rôties

- 1 boîte de 850g de pêches St Mamet
- 1 cuillère à café de cannelle
- 30 gr de pistaches
- 40 gr d'amandes effilées
- Des œufs en chocolat

1. Mettre la crème liquide 30% au congélateur pour 15 minutes.
2. Préchauffer le four à 200°C.
3. Séparer les pêches du sirop de la boîte, déposer les pêches dans un plat allant au four, parsemer de cannelle, et verser le sirop dans le fond du plat.
4. Enfourner pour 30-40 minutes à 200°C.
5. Concasser les pistaches. Sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé, étaler les amandes effilées et les éclats de pistaches. Enfourner pour 5-7 minutes à 200°C, en surveillant et en retournant

6. Pour le montage de la mousse mascarpone, battre à l'aide d'un fouet ou d'un robot pâtisser la crème liquide, la monter en chantilly : commencer à vitesse moyenne, incorporer le sucre vanille, puis passer à vitesse rapide.
7. Une fois la chantilly montée, incorporer le mascarpone.
8. Dans une assiette, déposer un fond de mousse mascarpone, déposer par-dessus les pêches rôties, parsemer d'amandes et de pistaches, et décorer avec des œufs en chocolat.
9. Déguster aussitôt.