

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