

06 / 12 JUL 10

Hebdomadaire Paris

OJD : 346891

Surface approx. (cm<sup>2</sup>) : 295

N° de page : 35-36

## DESSERT

### Pêche rôtie au miel et aux épices



### Pêche rôtie au miel d'acacia et aux épices

#### POUR 4 PERSONNES

- 4 pêches jaunes
- 140 g de miel d'acacia
- 4 caramels au beurre salé
- 2 g de poivre de Sichuan
- 2 clous de girofle
- 2 anis étoilés

- ① Préchauffez le four à 180 °C (th. 6)
- ② Versez le miel dans une casserole avec les caramels, les clous de girofle, l'anis étoilé et le poivre. Faites cuire 10 min sur feu doux.
- ③ Epluchez les pêches à moitié et rangez-les dans un plat à four. Arrosez-les de miel chaud et faites-les rôtir 25 min au four en les arrosant régulièrement de miel. Les pêches doivent être tendres et dorées, sans se défaire.

**Le conseil écogourmand :** le miel est presque universel ; il se substitue donc avantageusement au sucre importé.

#### ET ON BOIT QUOI ?

Muscad de Rivesaltes, maison Cazes (AB). A servir à 12 °C dans sa jeunesse pour apprécier sa palette d'arômes. 9,70 €. 04 68 64 08 86 ou [info@cazes.com](mailto:info@cazes.com)

