



LA RECETTE DE LUCILE DAROSEY *

PÊCHES POCHÉES AUX FLEURS D'HIBISCUS ET PÉTALES DE ROSE

Pour 6 personnes

Pour les pêches pochées :
4-5 pêches, 1 l d'eau, 300 g de sucre, 1/2 citron en rondelles, 5 g de fleurs d'hibiscus séchées, 10 gouttes d'eau de rose de Damas ou 5 g de pétales de fleurs séchés.

Faire bouillir l'eau et le sucre, ajouter le citron et les fleurs puis couvrir et laisser infuser pendant 30 min hors du feu. Filtrer le sirop et conserver les

fleurs infusées pour le décor.
Faire bouillir à nouveau le sirop, mettre les pêches entières dedans, redonner



un bouillon puis retirer du feu (si les pêches sont bien mûres, les plonger dans le sirop bouillant puis les retirer tout de suite). Couvrir et laisser refroidir à température ambiante environ 1 h.

Quand le sirop est froid, retirer la peau des pêches et le noyau. Les couper en quartiers et les remettre dans le sirop. Réserver au réfrigérateur.

Pour la gelée :

200 g de sirop de cuisson des pêches, 1 feuille de gélatine. Faire chauffer le sirop puis ajouter la gélatine détrempée dans l'eau, placer

au réfrigérateur 1 h. Mélanger délicatement la gelée une fois qu'elle est tremblotante et servir immédiatement.

Dressage

Mettre une petite meringue, achetée chez le boulanger, au fond des bols. Disposer les quartiers de pêche autour, ajouter la gelée de fleurs dessus, mettre une boule de glace vanille au milieu puis un autre palet de meringue dessus. Décorer avec les fleurs.

* cheffe pâtissière de Loiseau des Ducs, 1 étoile à Dijon (Côte-d'Or), bernard-loiseau.com

L'ACCORD DE BETTANE + DESSEAUVE



RIESLING VENDANGES TARDIVES 2015, WOLFBERGER

Un grand champagne ? Sûrement pas. Un joli blanc bien sec et vif ? Pas plus. Un rouge ? Non. Nous préconisons un vin un peu sucré comme seule la France en produit. Bon exemple, un vendanges tardives d'Alsace, cépage riesling de chez Wolfberger. Cela signifie qu'on a attendu un complet flétrissement des raisins pour vendanger tard, vers la mi-novembre. Des vins rares, difficiles à produire. Des douceurs faites pour les grands desserts. 23,30 euros.