

Crème vanille sur lit de pêches et crumble aux abricots de Volonne



Ingrédients 6 personnes:

25 cl de lait des AHP,
25 cl de crème fleurette,
60 g de sucre semoule,

3 œufs + 2 jaunes d'œufs du Verdon,
6 pêches jaunes de Volonne,

2 sachets sucre vanillé,
50 g de farine,
50 g de sucre,

75 g de beurre (25g pêches+50g crumble)
8 abricots de Volonne.

1. Préchauffez le four à 180°C. Pour la crème à la vanille, mélangez le lait et la crème dans une casserole. Faites bouillir en remuant et laissez réduire d'un tiers. Ajoutez les 2 sucres (vanillé et semoule) Battez au fouet les œufs entiers et les jaunes. Versez le mélange lait/crème en filet sur dans les œufs battus en fouettant sans arrêt. Passez la préparation au tamis afin de retirer les éventuels grumeaux et laissez refroidir.
2. Lavez et coupez en petits cubes les pêches et les mettre à compoter 10 min avec les 25g de beurre. Une fois les cubes cuits et complotés, laissez refroidir.
3. Dans 6 petits pots, répartir la compotée de pêches et versez délicatement la crème sur le dessus, en laissant un centimètre de marge en haut des pots.
4. Placez les pots dans un plat à four, et versez de l'eau dans le plat afin de faire cuire au bain marie ces derniers pendant 20 minutes.
5. Pour le crumble, travaillez avec les doigts le beurre, la farine et le sucre jusqu'à obtenir un mélange granuleux. Coupez les abricots en petits cubes réguliers et ajoutez-les au mélange. A la fin du temps de cuisson des pots, parsemez les crèmes de crumble et laissez cuire encore 15 min.

Servir frais !

Bonne dégustation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook et sur le site <http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>
D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundi de chaque mois en collaboration avec
l'Etal des 3 vallées à Digne, Fréquence Mistral, Haute Provence info

Magasin



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Facebook PAYAN Frédéric

