Pêches, petits pois menthe en dessert

On profite des produits que l'été nous offre pour réaliser un dessert qui sort un peu des sentiers battus. en réalisant ces « Pêches, petits pois menthe en dessert »!

Il vous faudra un siphon pour réaliser cette recette pour obtenir une crème de petits pois très aérienne.

Pêches, petits pois menthe en dessert

Matériel

- un siphon. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. Je vous conseille grandement la marque ISI.

iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les pêches

- 4 pêches (ne les prenez pas trop mûre)
- 1500 g d’eau
- 350 g de sucre 1 cuillérée à soupe d’épice à vin chaud
- un bâton de vanille
- une cuillérée à soupe rase d’épice à vin chaud

Pour la crème de petits pois

- 200 g de petits pois frais écossés (environ 400 g avec les cosses)
- 60 cl de lait de chèvre ou brebis
- une cuillérée à café de miel

- 2 g de feuille de menthe
- 12 cl de crème fraiche liquide entière

Pour le dressage

- des petits sablés émiettés (pour la recette de sablés maison **cliquez ici**)

Préparation

- Piquez les pêches à quelques endroits avec une cure dents. Versez un litre et demi d'eau ainsi que les 350 g de sucre dans une casseroles avec les pêches. Ajoutez le bâton de vanille et les épices à vin chaud. Cuisez les pêches quelques minutes à frémissement. Vérifier la cuisson des fruits toujours à l'aide du curedent. Si besoin continuez un peu la cuisson. Laissez refroidir les fruits dans le sirop.

Laissez refroidir les fruits dans le sirop

- Epluchez les pêches et coupez les en tranches. Réservez dans le sirop.

Réservez les pêches dans le sirop

- Faites cuire les petits pois dans le lait de brebis. Filtrez et mixez les petits pois avec le miel, les feuilles de menthe et la crème. Vous devez obtenir la consistance d’une crème. Au besoin ajoutez un peu de lait de cuisson.

Faites cuire les petits pois dans le lait de brebis

- Filtrez une deuxième fois la préparation obtenue.

Filtrez une deuxième fois la préparation obtenue

- Versez cette préparation dans un siphon. (pour tout savoir sur l’utilisation du siphon cliquez ici) et insérez vos cartouches de gaz (deux pour des siphons de 1/2 ou 1 litre).

Versez la préparation dans votre siphon

Dressage

- Disposez les tranches de pêches au milieu de votre bol ou cassolette de présentation et pochez la crème de petits pois tout autour. Saupoudrez des sablés écrasés et disposez quelques feuilles de menthe fraîche par-dessus.

Pêches, petits pois menthe en dessert