

Papillotes de pêches au pain d'épice



Papillotes de pêches au pain d'épice

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 25 minutes

Pour 4 personnes

Ingédients

4 pêches jaunes bien mûres
4 tranches de pain d'épice
4 gousses de vanille
140 g de sucre roux en poudre
le jus de 1 citron
40 g de beurre

Préparation

Pelez les pêches, coupez-les en deux pour enlever le noyau. Faites bouillir 50 cl d'eau avec le jus de citron et 100 g de sucre. Plongez les demi-pêches dans ce sirop et laissez-les pocher 5 min à petit bouillons. Egouttez-les et coupez-les en quartiers.

Préchauffez le four à th 6 (180°). Toastez les tranches de pain d'épice, laissez-les refroidir, puis mixez-les pour obtenir une chapelure grossière. Mélangez-la avec le reste de sucre. Fendez les gousses de vanille en deux et grattez les graines noires à l'aide d'un couteau pointu sur cette préparation.

Découpez 4 morceaux de papier sulfurisé, répartissez les quartiers de pêche au centre, parsemez du mélange au pain d'épice, ajoutez le beurre en petites noisettes et refermez hermétiquement les papillotes en les repliant plusieurs fois, sans serrer pour que la chaleur circule. Enfourez pour 10 min.

Servez les papillotes chaudes ou tièdes, accompagnez-les à volonté d'une crème anglaise ou de boules de glace vanille.

Le bon accord vin

un muscat-de-rivesaltes

Notes personnelles