



PECHES JAUNES AU MASCARPONE ET AU MUSCAT DE RIVESALTES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 belles pêches jaunes du Roussillon, de gros calibre
- 40 g de biscuits, type "Croquant de Saint Paul"
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amandes
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 15 cl de Muscat de Rivesaltes
- 25 g de beurre

Pour la crème au Mascarpone :

- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à soupe de Muscat de Rivesaltes
- 225 g de Mascarpone
- 15 cl de crème fraîche

Préchauffez votre four à 200°. Ensuite, coupez les pêches jaunes en 2 et retirez le noyau. A l'aide d'une cuillère, enlevez un peu de chair de chaque moitié et hachez-la.

Ecrasez les biscuits type croquant et mélangez-les avec la poudre d'amandes, le sucre et la chair des pêches. Versez ensuite le Muscat de Rivesaltes à cette préparation afin d'obtenir une pâte épaisse.

Garnissez les pêches de cette pâte et passez-les au four. N'oubliez pas de déposer une noisette de beurre sur chaque pêche jaune et d'arroser le tout du reste de Muscat de Rivesaltes. Enfournez pendant 35 minutes.

Pendant ce temps, travaillez le sucre et les jaunes d'œufs. Puis ajoutez le Muscat de Rivesaltes et le Mascarpone. Versez-y la crème fraîche que vous aurez battue auparavant.

Une fois la cuisson terminée, laissez les pêches à température ambiante et servez avec la crème au Mascarpone.

Ce dessert de saison conclura en couleur votre repas.

Servez-le accompagné d'un Verre de Muscat de Rivesaltes frais pour finir en apothéose.

Yellow peaches in mascarpone AND MUSCAT DE RIVESALTES

Ingredients for 4 servings

- *4 beautiful yellow peaches of Roussillon, Large Caliber*
- *40 g of biscuits, type "Croquant de St. Paul"*
- *2 tablespoons of powdered almonds*
- *3 tablespoons of sugar*
- *15 cl of Muscat de Rivesaltes*
- *25 g butter*

For the mascarpone cream:

- *2 tablespoons of powdered sugar*
- *3 egg yolks*
- *1 tablespoon of Muscat de Rivesaltes*
- *225 g of Mascarpone*
- *15 cl of single cream*

Preheat your oven to 200 degrees. Then cut into 2 yellow peaches and remove the pit. Using a spoon, remove a little of flesh in each half and chop it.

Crush biscuits (croquants type) and mix them with almond powder, sugar and the flesh of the peaches. Then pour the Muscat de Rivesaltes in this preparation to obtain a thick paste.

Sprinkle the peaches with this paste and put in the oven. Remember to place a knob of butter on each yellow peach and sprinkle the whole of the rest of Muscat de Rivesaltes. Bake for 35 minutes.

Meanwhile, knead the sugar and egg yolks. Then add the Muscat de Rivesaltes and Mascarpone. Pour in the cream you have beaten before.

Once cooking finished, leave the peaches to room temperature and serve with mascarpone cream.

This season dessert will conclude in colours your meal.

Serve it with a glass of Muscat de Rivesaltes to end in triumph.