

GRATIN DE PÊCHES AU JASMIN

Gratin of peaches and jasmin

Recette réalisée par Sébastien FARÉ, Responsable Culinaire Elle & Vire Professionnel France
Recipe developed by Sébastien FARÉ, Culinary Manager, Elle & Vire Professionnel France



Casual Dining



The Essential Collection

Gratin de pêches au jasmin

Portion: 15 - 20

Préparation des pêches

20 pêches jaunes bien mûres
100 g de coulis de framboise

Gratin

0.5 L de Dessert Base Sabayon Elle & Vire
2 gouttes d'extrait de jasmin

Finition

200 g de nougatine de sésame concassée

Préparation des pêches

Éplucher les pêches et les couper en quartier.
Ajouter quelques traits de coulis de framboise.

Gratin

Bien laisser la Dessert Base au frais avant de la monter. Monter la Dessert Base au batteur, puis ajouter quelques gouttes d'extrait de jasmin.

Finition

Napper les pêches puis gratiner sous la salamandre et parsemer de nougatine.

Gratin de peaches and jasmin

Portion: 15 - 20

Peach preparation

20 perfectly ripe yellow peaches
100 g raspberry coulis

Gratin

0.5 L Elle & Vire Sabayon Dessert Base
2 drops of jasmine extract

Finition

200 g crushed sesame nougatine

Peach preparation

Peel and quarter the peaches. Add a few dashes of raspberry coulis.

Gratin

Allow the Dessert Base to cool thoroughly before whipping. Whip the Dessert Base with an electric whisk, then add a few drops of jasmine extract.

Finition

Pour the mixture over the peaches, then gratinate under the salamander and sprinkle with nougatine.

ingredients

procedure

ingredients

procedure



PROFESSIONAL
Site web : www.thechefsweb.com
E-mail : contactthechefs@elvir.fr

