

La recette de dessert à la pêche blanche du chef Vincenzo Regine



Vincenzo Regine est le chef du **Domaine des Andéols**, situé à Saint-Saturnin-lès-Apt. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de pêche blanche en déclinaison, avec sorbet à la pêche rôtie et réduction de fenouil.

Recette pour 4 personnes:

Vinaigre de pêches :

- 1 L de vinaigre balsamique blanc

- 300 gr de pêches

Mettre les parures de 300 gr de pêches et le vinaigre à chauffer jusqu'à ébullition sortez du feu et laisser reposer jusqu'au lendemain, passer au chinois étamine et réserver au frais.

Pêches pochées :



Ecrit par Echo du Mardi le 31 mai 2025

- 500 gr eau
- 500 de sucres
- 100 gr de vinaigre de pêches

Faire un sirop classique, hors du feu ajouter le vinaigre de pêches. Couper les extrémités des pêches précédemment épluché afin d'avoir que le côté bombé. Avec un emporte-pièces détailler les morceaux afin d'obtenir des cercles bien ronds. Mettre les morceaux dans une poche sous vide et verser le sirop, cuire 7 minutes au bain-marie à 80°C. Réserver au frais après avoir refroidi la poche dans une glacante.

Kappa pêches :

- 500 gr crème
- 7,5 gr de kappa
- 50 gr de sucre
- 50 gr de crème de pêches

Faire chauffer la crème. Mélanger les poudres ensemble, ajouter les poudres dans la crème aux alentours de 35°C mélanger et arrêter le feu à la 1^{re} ébullition. Ajouter la crème de pêches, débarrasser et mettre au frais. Utiliser le lendemain, monter légèrement.

Réduction fenouil sirop d'érable :

- 2 fenouils entiers
- 500 gr de vinaigre balsamique blanc
- 100 gr de sirop d'érable

Mettre dans une casserole le vinaigre, le sirop d'érable et les fenouils. Laisser bouillir et réduire, retirer du feu et filmer. Réserver au froid jusqu'au lendemain, passer au chinois.

Coulis pêches :

- 500 gr de purée de pêche
- 50 gr de sucre
- 5 gr agar-agar

Mélanger les poudres ensemble, faire chauffer la purée de pêche et ajouter les poudres, bien mélanger et laisser bouillir 2 minutes, réserver au frais lorsque le coulis est pris, le mixer.

Sorbet à la pêche brûlée :

- 908 gr d'eau
- 200 gr dextrose
- 100 gr de sucres
- 6 gr de stab
- 40 gr de miel
- 450 gr de pêches blanches
- 750 gr de purée de pêches
- ½ citron



Ecrit par Echo du Mardi le 31 mai 2025

Mettre les pêches à rôtir au four à 250° C, retirer lorsqu'elles sont bien colorées et faire refroidir. Enlever le noyau et les mixer ; faire chauffer l'eau avec le dextrose, mélanger les poudres ensemble et ajouter les à l'eau, monter à 85°C et retirer du feu, ajouter le miel et la purée de pêche brûlée, passer au chinois et verser en bol Pacojet, réserver au congélateur.

Sorbet a la pêche blanche :

- 908 gr d'eau
- 200 gr dextrose
- 100 gr sucre
- 6 gr de stabilisateur
- 40 gr de miel
- 450 gr de pêches blanche
- ½ jus de citron

Cuire les pêches à la vapeur, refroidir, dénoyauter, mixer, chinoiser, mélanger les poudres ensemble. Chauffer l'eau et le dextrose, ajouter les poudres et monter a 85°C , ajouter le miel, le citron et la purée de pêches. Verser en bol Pacojet et réserver au congélateur.

Finition et dressage :

Détailler d'une pêche blanche des cubes, et des tranches fines. Faire 4 points de coulis de pêches et 4 de kappa à la pêche. Disposer 5 cubes , 3 tranches fines roulée et 4 tranches légèrement plus épaisses. Disposer les 2 quenelles de sorbets sur un crumble nature et ajouter la pêche pochée. En décoration feuilles de capucine et fleurs de champs. Terminer avec la réduction de fenouil au centre de l'assiette.

Ecrit par Echo du Mardi le 31 mai 2025



DR