Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 31 mai 2025

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 :

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

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 feux ajouter le vinaigre de pèches. Couper les extrémités des pêches précédemment épluché afin d'avoir que le coté bomber. Avec un emporte pièces détailler les morceaux afin d'obtenir des cercles bien rond. Mettre les morceaux dans une poches sous vide et verser le sirop, cuire 7 minutes au bain marie a 80°C. Réserver au frais après avoir refroidir la poche dans une glaçante.

Kappa pêches :
– 500 gr crème
– 7,5 gr de kappa
– 50 gr de sucre
– 50 gr de crème de pèches

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

Réduction fenouil sirop d'érable :
– 2 fenouils entier
– 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 a 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 blanche
– 750 gr de purée de pêches
– ½ citron

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

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 ensembles et ajouter les a 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 ensembles. 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 pèche blanche des cubes,et des tranches fines. Faire 4 points de coulis de pèches et 4 de kappa à la pèche. 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 pèche pochée. En décoration feuilles de capucine et fleurs de champs. Terminer avec la réduction de fenouil au centre de l'assiette.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 31 mai 2025

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !