

Tatin de pêches aux pistaches

Coulis à la myrte d'Alesani

POUR 6 PERSONNES

Le coulis

Laver et éplucher les pêches les tailler en quartier les disposer dans une casserole avec le sucre et l'eau, deux graines de poivre du moulin ainsi qu'une gousse vanille coupée en deux. Cuire 15 minutes après la première ébullition. Laisser infuser 10 minutes retirer la gousse de vanille en la grattant à l'aide d'un petit couteau Passer au mixeur, puis filtrer au chinois. Aromatiser selon son goût avec coulis de myrte.

Placer au frais jusqu'à total refroidissement. L'idéal serait de préparer ce coulis la veille ou le matin pour le soir.

Les Tatins

Laver et tailler les pêches en quartiers, les sauter à l'huile d'olive, saupoudrer de sucre, caraméliser légèrement flamber à l'eau de vie (il ne faudra pas pousser la cuisson après la coloration).

Beurrer des moules à tatin découper les cercles de pâte feuilletée à la dimension de ceux ci.

Disposer en rosace les pêches les arroser de leur jus de cuisson, couvrir d'un cercle de pâte piquée, saupoudré de sucre glace. Cuire à 180°C durant 10 minutes selon le four.

La pâte doit être dorée et bien gonflée. Piler les pistaches

A la sortie du four parsemer quelques brisures de pistaches sur les tatins ajouter au tour le coulis de pêche.

il est possible de rajouter une réduction de myrte en décoration.

Servir ces tatins avec un sorbet au cédrat.

Mélanger les pêches jaunes et blanches afin de colorer le goût de vos tatins.

laltru.versu@wanadoo.fr

Pour le coulis

500 gr de pêche

200 gr de sucre

½ litre d'eau

Poivre du moulin

10 cl coulis myrte

1 gousse de vanille

Pour les tatins

1 kg de pêches

Huile d'olive

6 cercles pâte feuilletés

Beurre pour les moules

Sucre en poudre

Pistaches

Eau de vie

Sucre glace

Extrait des Recettes de [David Mezzacqui](#)