FICHE RECETTE

Mise à jour : 23/04/2024

Sabayon de pêches rôties au romarin

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2.5 kg	Pêche oreillon au sirop léger en boîte 5/1 ST MAMET	0043581
0.05	Pépites caramélisées en boîte 540 g VAHINE	0093541
0.1	Miel de fleur gastronomie en pot 1 kg LUNE DE	0237596
0.25	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
0.5	Boisson de soja nature en brique 1 L SOY	0268313
0.5	Crème de soja en brique 50 cl SOY	0268245
0.025	Romarin frais	~
0.2	Beurre doux	~

Étapes de préparation

1. Egoutter les oreillons de pêches. Tailler en trois morceaux chaque oreillons. Eplucher le romarin frais.
2. Dans une poêle avec de la matière grasse, faire revenir les morceaux de pêches. Ajouter le romarin et un filet de miel. Laisser colorer. Réserver.
3. Dans un bassin très froid, verser le miel, la crème de soja montée à l'aide d'un fouet et ajouter en petit filet, l'huile de pépins de raisin. Monter comme une mayonnaise.
4. Dans des récipients à gratin, déposer les morceaux de pêches. Ajouter le mousseux de miel et gratiner à l'aide d'une salamandre ou d'un chalumeau.
5. Terminer avec quelques pépites d'amandes caramélisées.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

6 Servir tiède.