

# Coupe pêche melba



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
284657	La crème glacée vanille Bourbon de Madagascar 2,5 L / 1,5 kg Ma Très Bonne Glace	10 Boule
24132	Crème sucrée sous pression 32% MG 700 ml Debic	50 Centilitre
99570	Coulis de framboise 500 g	50 Centilitre
	Pêche	10 Pièce
	Amande effilée	25 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Réaliser un sirop (100 g d'eau pour 100 g de sucre). Peler, dénoyauter puis pocher les pêches. Réserver
- 2 Procéder au montage : dans une coupe, déposer les pêches fendues en deux. Ajouter une boule de crème glacée à la vanille. Napper de coulis de framboise
- 3 Ajouter la crème sucrée sous pression. Terminer avec quelques amandes effilées

## Le saviez-vous ?

30 ans après l'invention de la Poire Belle Hélène, Georges Auguste Escoffier, le roi des cuisinier et le cuisinier des rois, créa ce dessert emblématique en l'honneur de la grande cantatrice Nellie Melba