



ENTREMETS AU YAOURT ET PÊCHES POCHÉES

Pour 4 personnes :

4 feuilles de gélatine ou 7g - 20 cl crème fraîche épaisse - 20cl lait entier - 190g sucre en poudre - 1 gousse de vanille ou 1càc d'extrait de vanille liquide - le zeste râpé d'une orange - 200g yaourt grec - 12,5cl arak ou ouzo (ou pastis, ce que j'avais mais c'est moins anisé que les 2 autres) - 2 pêches jaunes et 2 pêches blanches (ou mieux 4 pêches blanches) soit 400g - 4càs jus de citron - 20g éclats de pistache (pistaches émondées non salées, torréfiées à 150° au four pendant 10 minutes et hachées grossièrement au couteau) -

Mettre à tremper dans l'eau froide la gélatine. Dans une casserole verser la crème, le lait et 90g de sucre avec la gousse de vanille grattée à moitié, ainsi que le zeste d'orange. Porter à petite ébullition, retirer du feu. Ôter la gousse de vanille, bien la rincer. Verser le yaourt dans un saladier moyen et tout en fouettant sans cesse verser le contenu de la casserole. Essorer la gélatine dans les mains, l'ajouter au mélange, fouetter. Répartir le mélange dans 4 ramequins chemisés de film alimentaire (passer un pinceau mouillé et essoré l'intérieur du ramequin et chemiser de film alimentaire en le faisant bien adhérer et en le faisant déborder). Placer les ramequins sur un plateau, entreposer au réfrigérateur soit 5 heures, soit une nuit.

Les pêches : dans une casserole moyenne verser l'arak ou autre, la gousse de vanille rincée, le reste des graines de vanille (ou une càc d'extrait de vanille), le reste de sucre et enfin 25cl d'eau. Porter à ébullition et plonger les pêches coupées en deux et dénoyautées. Laisser cuire sur feu doux 8 à 12 minutes (elles doivent être bien molles, vérifier en piquant la pointe d'un couteau). Retirer la casserole du feu, laisser refroidir les pêches dans le sirop.

Une fois les pêches refroidies ajouter le jus de citron en remuant. Les garder au frais jusqu'à 2 jours maximum.

Service : démouler sur une assiette à dessert chaque ramequin. Déposer les moitiés de pêches pelées recoupées en 2. Verser le sirop autour en arrosant le dessus. Ajouter un filet d'arak. Parsemer de pistaches. Servir.