



FEUILLE À FEUILLE DE TUILES AU MIEL ET PÊCHES RÔTIES

Ingrédients

- 100g. beurre
- 30g. farine
- 35g. sucre
- 1 dl. jus d'orange
- 5 cs miel de sapin
- 2-3 pêches pas trop mûres
- Mousse à la mélisse
- Crumble
- Glace à la mélisse

Préparation de la pâte à tuiles

Faire légèrement fondre le beurre.

Mettre la farine, le sucre et le jus dans le cul de poule et mélanger énergiquement avec un fouet.

Ajouter le miel puis le beurre fondu petit à petit.

Mélanger en une masse homogène et réserver au frais.

Préparation de la compote de pêches

Eplucher délicatement les pêches et les tailler en brunoise.

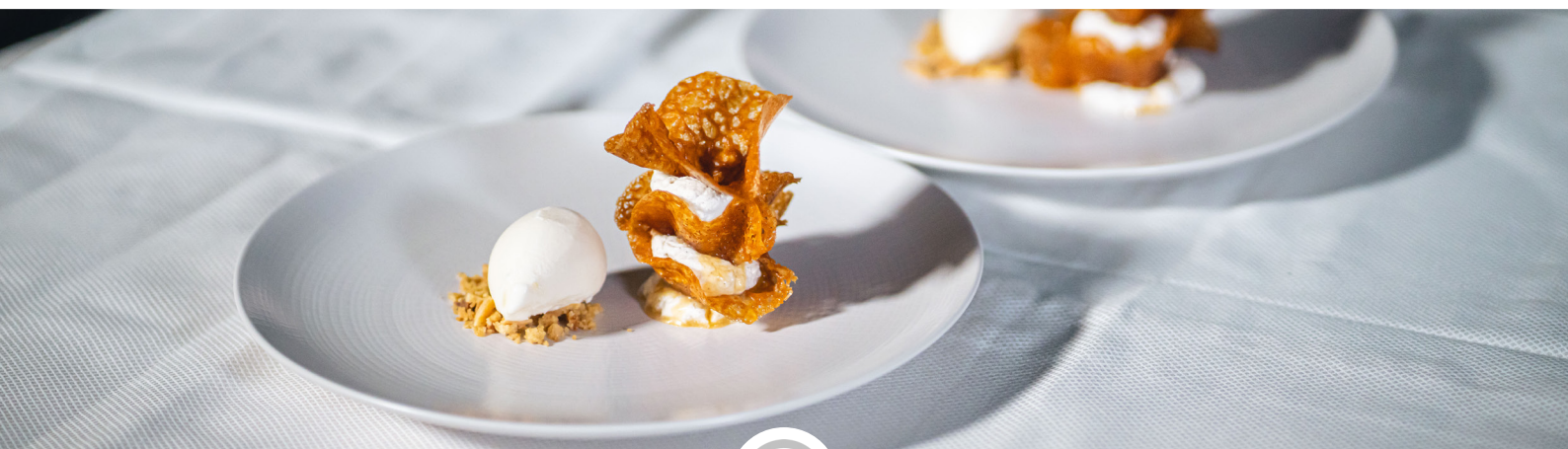
Les faire légèrement revenir dans du miel pendant 3-4 minutes. Les sortir du feu et les réserver.

Réalisation des tuiles

Réaliser les tuiles en étalant des petites portions de pâte (un peu moins d'une cuillère à soupe) sur une planche en silicone ou un papier sulfurisé et étaler finement en rond.

Enfourner 8 minutes à 180°C.

Attendre un peu et les mettre sur un support pour leur donner une forme.



Montage

Sur une assiette, disposer une cuillère à soupe de mousse à la mélisse, déposer dessus une tuile, la remplir de compote de pêches, de mousse et de nouveau la compotée, comme un mille-feuille.

Déposer à côté une cuillère à soupe de crumble et une boule de glace à la mélisse dessus.

Accord en vin

Pinot gris Câlins d'Automne, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise