



CUISINE
Par Lucie Boireau

Brugnons, pêches & co

Mes petits desserts raffinés

Les idées de Lucie

Être gourmand, est-ce un péché ? Sûrement pas ! Succombez aux irrésistibles fruits jaunes et régalés vos invités avec ces belles recettes d'été si simples à préparer.





Mon shopping

FRUITÉ

À table ou en pique-nique, on fait le plein de fruits avec ces assiettes à motifs colorés.

- Grande assiette en fibre de bambou, 2,50 €, Hema (hema.com).



POÉTIQUE

On adore son manche en Nylon verni et décoré de discrètes pâquerettes jaunes.

- Cuillère moka pâquerette jaune et t inox (16 cm), 11 €, Sabre (sabre.fr).



DÉLICAT

Ce torchon aquarellé d'un brin de romarin séduit par ses douces nuances de verts.

- Torchon Aroma (50 x 70 cm), 9,90 €, Côte Table (cote-table.com).



2

1 Brochettes d'abricots au romarin

4 pers. 10 mn 3 mn

8 gros abricots • 4 branchettes de romarin • 50 g de beurre • 1 sachet de sucre vanillé • 1 c. à soupe de noisettes • sel.

Mettez à tremper les branches de romarin, 30 mn, dans de l'eau fraîche. Égouttez-les.

Rincez les abricots, ouvrez-les en deux et dénoyautez-les. Enfilez 4 oreillons par branchette en les piquant dans leur largeur.

Faites fondre le beurre en morceaux dans une casserole. Ajoutez-y le sucre vanillé et 1 pincée de sel. Fouettez le tout et badigeonnez-en les fruits.

Disposez les brochettes sur une plancha à température moyenne ou dans une poêle. Faites cuire 2 mn côté peau. Retournez-les et poursuivez la cuisson 1 mn.

Concassez les noisettes et parsemez-en les brochettes juste avant de servir.

2 Délices de brugnon en pannacotta

4 pers. 15 mn 15 mn 2 h

4 brugnon (ou nectarines) • 50 cl de crème liquide entière • 80 cl d'eau • 500 g de sucre • 8 g de feuilles de gélatine • 1 gousse de vanille.

Retirez les noyaux des brugnon. Détaillez-les en quartiers. Portez l'eau à ébullition avec 450 g de sucre. Laissez prendre à feu doux, 5 à 10 mn. Le mélange doit devenir sirupeux.

Plongez les brugnon dans le sirop, 3 mn, puis éteignez le feu et prolongez la cuisson quelques minutes. Les fruits doivent être tendres. Laissez refroidir et réservez.

Faites chauffer la crème liquide avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Réhydratez la gélatine dans l'eau froide. Essorez-la. Incorporez-la à la crème et laissez tiédir.

Versez les brugnon au sirop dans des verrines et ajoutez la crème à la vanille dessus. Laissez refroidir, couvrez et placez au frais au moins 2 h.

L'astuce de Lucie

UTILISEZ DES PIQUES EN BOIS

SI VOUS NE TROUVEZ PAS DE BRANCHETTES DE ROMARIN, PIQUEZ LES ABRICOTS AVEC DES PIQUES EN BOIS ET SAUPOUDREZ-LES DE ROMARIN SÉCHÉ, AVANT LA CUISSON.



3 Granité de pêche

4 pers. 15 mn 2 h

5 pêches jaunes • 1 sachet d'infusion de verveine • 1 citron vert • 70 g de sucre en poudre • 10 cl d'eau • feuilles de menthe pour la décoration • biscuits Mikado (facultatif).

Portez à ébullition l'eau avec le sucre, dans une casserole. Retirez-la du feu et ajoutez le sachet d'infusion. Laissez infuser 5 mn.

Dénoyautez et détaillez 4 pêches en petits morceaux. Réduisez-les en purée dans le bol d'un mixeur. Ajoutez le sirop de verveine et mélangez.

Versez le mélange dans un plat, couvrez et placez au congélateur 2 h. Lorsque cette préparation commence à durcir, grattez-la à l'aide d'une fourchette, toutes les 30 mn.

Pelez et dénoyautez la pêche restante. Coupez-la en lamelles fines. Répartissez-les sur les bords de petits verres. Ajoutez le granité au centre, décorez de menthe fraîche et, éventuellement, de quelques Mikado. Dégustez sans attendre.



FRUITS SURPRISES TOP CHRONO

Coupez et dénoyautez 4 nectarines. Montez 50 cl de crème liquide entière très froide en chantilly. Ajoutez 35 g de sucre glace en fin de montage. Ajoutez la chantilly au creux des fruits, à l'aide d'une poche à douille. Répartissez 150 g de framboises fraîches, une poignée d'amandes effilées, quelques pralines roses et les grains d'une grenade. Arrosez d'un filet de citron et dégustez sans attendre.



4 Gâteau magique aux abricots

4 pers. 25 mn 45 mn

500 g d'abricots • 100 g de sucre en poudre • 60 g de farine • 75 g de beurre • 25 cl de lait entier • 1 citron • 1 gousse de vanille • sucre glace • feuilles de menthe (facultatif).

Pressez le citron. Rincez les abricots, ouvrez-les en deux et dénoyautez-les.

Préchauffez le four à 160 °C. Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez la vanille infuser dedans.

Détaillez les abricots en dés en réservant

6 oreillons. Mixez la moitié des dés avec 20 g de sucre, 15 cl d'eau et la moitié du jus de citron. Réservez au frais.

Faites fondre 10 g de beurre dans une poêle et faites cuire les abricots en dés restants, 2 mn à feu vif. Réservez. Faites fondre le beurre restant et laissez-le tiédir.

Séparez le blanc des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige et battez les jaunes avec le sucre restant. Ajoutez le beurre fondu et la farine en 2 fois. Incorporez le lait tiède. Ajoutez délicatement les blancs au mélange aux jaunes d'œufs. Mélangez.

Versez la préparation dans un moule tapissé de papier sulfurisé et répartissez les dés d'abricots dans la pâte. Enfournez 35 mn. Ajoutez les 6 oreillons d'abricots restants 5 mn avant la fin de la cuisson et arrosez-les légèrement de coulis d'abricot.

Retirez le gâteau du four. Parsemez de sucre glace. Décorez éventuellement de feuilles de menthe. Servez avec le coulis d'abricot restant.

L'astuce de Lucie

PENSEZ À LA VERVEINE FRAÎCHE

SI VOUS AVEZ DE LA VERVEINE FRAÎCHE, REMPLACEZ LE SACHET D'INFUSION PAR UNE BELLE POIGNÉE DE FEUILLES. PENSEZ À LAISSER SÉCHER QUELQUES FEUILLES QUE VOUS POURREZ UTILISER EN TISANES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE.

Plus de recettes de desserts aux fruits
sur maximag.fr/cuisine

