

The logo for iSens, featuring the word "iSens" in a white, handwritten-style font on an orange square background.

Philippe Mollé
RECETTE GOURMANDE

PÊCHES BLANCHES RÔTIES AU SUCRE D'ÉRABLE ET ROMARIN

4 pêches blanches épluchées, dénoyautées

30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé

45 ml (3 c. à soupe) de sucre d'érable Les Bois Francs

60 ml (1/4 tasse) de rhum

15 ml (1 c. à soupe) de romarin frais

250 ml (1 tasse) de crème glacée à la vanille

Ciseler le dessus des pêches à l'aide d'un couteau.

Faire chauffer le beurre avec la moitié du sucre puis caraméliser,
à l'intérieur du mélange, les pêches des deux côtés avec le romarin.

Verser le restant du sucre et ajouter le rhum.

Retirer les pêches et disposer dans des assiettes.

Ajouter la crème glacée dans la poêle et faire chauffer, tout en remuant,
jusqu'aux premiers frémissements.

Napper les pêches de cette sauce et servir.



Philippe Mollé
SIGNÉ MOLLÉ
COLLECTION ISENS