

# Les papilles impressionnistes

## Recette Dessert

### *Pêches à la Bourdaloue*

Pour 6 personnes : 6 belles pêches, 400gr de sucre cristallisé, 1 gousse de vanille, 6 jaunes d'œufs, 1 demi-litre de lait, 4 macarons, farine.

Echaudez les pêches à l'eau bouillante. Pelez-les, coupez-les en deux. Préparez un sirop avec 300gr de sucre, 1 demi-litre d'eau et la gousse de vanille. Mettez les moitiés de pêche à mariner dans le sirop bouillant. Préparez une crème pâtissière avec les jaunes d'œufs, 50gr de sucre, 1 bonne cuillerée à bouche de farine. Travaillez bien le tout ensemble. Mouillez votre crème avec le lait bouillant. Délayez-la petit à petit. Enlevez-la du feu à la première ébullition. Laissez refroidir.

Quand elle est froide, mettez une couche de crème dans un plat à gratin, une couche de pêches puis une couche de crème. Faites un pralin avec les macarons écrasés au rouleau et le sucre restant. Recouvrez la crème avec le pralin et quelques noisettes de beurre. Faites gratiner au four et servez chaud mais non bouillant.

