



Cuisine et  
dépendances

## Purée de fruits d'été : brugnons-pêche



*Cette recette est extraite du livre de Nathalie Combiér : purées salées et sucrées, paru en 2004 aux éditions Minerva. Ce livre donne de très bonnes idées pour préparer les fruits et légumes de saison : des recettes simples, peu sucrées, avec juste une touche de parfum qui relève le goût du fruit et donne une note originale.*

Ingrédients ( pour une dizaine de petits pots de compote) :

- 8 brugnons
- 2 pêches jaunes
- 25 cl d'eau
- 30 g de sucre
- 1 petit bâton de cannelle
- 10 g de beurre 1/2 sel
- 1 pointe de vanille en poudre

Préparation :

Laver les fruits, enlever la peau des pêches seulement. Couper les fruits en gros dés et retirer les noyaux.

Dans une casserole, faire chauffer l'eau avec le sucre, la cannelle. Quand l'eau frémit ajouter les brugnons et laisser bouillir une dizaine de minutes. Puis couper le feu et laisser les brugnons finir de pocher dans le sirop.

Pendant ce temps, faire revenir le beurre dans une poêle; lorsqu'il est fondu ajouter les cubes de pêche et la vanille. Faire revenir en remuant régulièrement durant 5 minutes.

Égoutter les brugnons (on peut récupérer le jus). Verser les brugnons et les pêches dans un mixeur. Mixer jusqu'à ce que le mélange soit complètement homogène.

Verser dans un saladier ou dans des ramequins, laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

Servir bien frais, éventuellement avec un biscuit.

Le 14 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/14/index.html>