



Plats d'accompagnement

Sticks d'amande aux pêches caramélisées

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'amandes (finement hachées)
40 grammes de beurre (à température ambiante)
2 cuillères à soupe pommes-grenade (graines)
2 cuillères à soupe de jus de citron vert
1 cuillère à café de zeste de citron vert
1/2 cuillère à café cannelle en poudre
150 grammes de pâte d'amande
1 blanc d'œuf (battu en neige)
1 cuillère à soupe de sucre
80 millilitres de vin blanc
8 paquets pâte filo
2 pêches
huile de tournesol

Méthode de préparation

Plongez les pêches 1 minute dans l'eau bouillante. Saisissez-les ensuite dans de l'eau froide, épluchez-les et coupez la chair en quartiers.

Remuez le beurre doucement et mélangez-le à la pâte d'amande. Assaisonnez avec le jus de citron et la cannelle en poudre et incorporez-y les amandes hachées.

Faites les portions du mélange et de chaque portion un petit rouleau de 4 x 1,5 cm. Déposez un petit rouleau au milieu d'un morceau de pâte, repliez les deux côtés vers l'intérieur puis roulez la pâte. Mettez un peu de blanc d'œuf à la fin de la pâte puis collez. Enfilez chaque petit rouleau sur une brochette. Badigeonnez les brochettes légèrement avec de l'huile puis faites cuire les sticks bien dorés sur le barbecue.

Déposez les quartiers de pêche dans un ravier en aluminium que vous mettez sur le barbecue. Saupoudrez les pêches de sucre et faites un peu caraméliser. Versez le vin dessus et mélangez. Ajoutez le zeste de citron et les graines de grenade puis laissez encore cuire 1 minute. Servez les pêches chaudes avec les sticks doux.

Conseil: Trempez d'abord un peu les brochettes dans la sauce à la pêche puis faites-les caraméliser un peu sur le barbecue.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

Barbecue

