

Cristallines de crêpes dentelles, pêches caramélisées et coulis d'ananas

Les ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte à tuiles:

100g de sucre en poudre
100 g de poudre d'amandes
80 g de beurre
60 g de crème fraîche au lieu de 80 dans la recette
1 sachet de sucre vanillé
15 g de farine que j'ai ajoutée

Pour la garniture :

1 petit ananas
8 pêches
50 g de sucre
1 branche de menthe
10 cl de vinaigre de cidre
100 g de miel

Préparer la pâte à cristallines: mélanger le sucre et la poudre d'amandes, ajouter le sucre vanillé puis le beurre fondu et la crème, bien mélanger et terminer par la farine. Mettre au frais 1 h. Sur une silpat ou une plaque antiadhérente étaler des tas de pâte, faire une couche régulière et bien fine. Mettre à four préchauffé à 150° et cuire entre 5 et 10 de minutes en surveillant , tout dépend du four. Faire 3 tuiles par personnes. Penser à espacer les tuiles qui vont s'étaler un peu à la cuisson.

Préparer le coulis d'ananas : éplucher l'ananas, le mixer et filtrer au chinois. Faire chauffer ce coulis avec 50 g de sucre, la menthe et laisser cuire 10 mn puis filtrer à nouveau et réserver.

Peler les pêches, après les avoir ébouillantées 30 s si nécessaire, et les couper en quartiers.

Chauffer le miel dans une poêle et faire légèrement caraméliser les pêches. Ajouter le vinaigre hors du feu.

Au moment de servir verser un peu de coulis dans les assiettes, déposer une tuile, quelques quartiers de pêches et recouvrir d'une tuile. Recommencer en mettant 3 tuiles par assiette. Décorer avec quelques feuilles de menthe ciselées et quelques feuilles entières sur le dessus.