

NOROHY



• VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

DELIZIA ALLA PESCA



PER 12 PEZZI

PESCA AL VINO ROSSO

Vino rosso	2000 g
Zucchero semolato.....	215 g
Acqua di fiori d'arancio.....	45 g
Arance.....	2 pz.
Limoni	2 pz.
Pesche bianche	6 pz.

In una casseruola, **mettere** il vino rosso, lo zucchero e i fiori d'arancio. Aggiungere le arance e i limoni tagliati in quarti.

Tagliare le pesche a metà, togliere il nocciolo e metterle nello sciroppo di vino. Cuocere a fuoco basso finché le pesche non diventano morbide.

Ricoprire con la pellicola a contatto e conservare in frigorifero fino al giorno dopo.

MOUSSE DI FORMAGGIO FRESCO TIPO YOGURT

Formaggio fresco tipo yogurt 40%	260 g
Acqua di fiori d'arancio.....	20 g
Albumi	40 g
Zucchero semolato.....	25 g
Panna UHT 35%.....	160 g

Mescolare il formaggio fresco e l'acqua di fiori d'arancio.

Montare gli albumi a neve con lo zucchero.

Mescolare gli albumi con il formaggio fresco e, per finire, aggiungere la panna montata.

Disporre la mousse in un setaccio a maglie fini e coprire.

Mettere da parte su una teglia bordata in frigorifero per tutta la notte.

PASTA BRIK CROCCANTE AL PEPE

Fogli di pasta brik.....	12 pz.
Burro disidratato 84%.....	200 g
Zucchero a velo.....	50 g
Pepe nero in grani	QB

Spennellare del burro fuso su ogni foglio di pasta brik.

Cospargere lo zucchero a velo e il pepe nero macinato.

SUCCO DI VINO ROSSO/FIORI D'ARANCIO

Pesca al vino rosso	240 g
Acqua di fiori d'arancio.....	10 g

Recuperare il succo delle pesche al vino rosso e ridurre fino a ottenere uno sciroppo denso. Aggiungere l'acqua di fiori d'arancio e mettere da parte.

Il giorno prima, preparare le pesche in camicia nel vino rosso e la mousse di formaggio fresco.

Sbollentare le pesche fresche per poterle sbucciare più facilmente. Far asciugare le bucce di pesca su un tappetino di silicone in forno per 12 ore.

Il giorno stesso, **preparare** i fogli di pasta brik al pepe, accartocciandoli in un cerchio di 10 cm di diametro (vedi foto).

Cuocere a 170°C per circa 12 minuti, lasciar raffreddare. Preparare la riduzione di vino rosso.

Tagliare le pesche fresche, sbucciate il giorno prima, a brunoise.

Scolare le pesche in camicia nel vino e spennellarle con la riduzione.

Disporre il foglio di pasta brik accartocciato sul piatto, guarnire con un po' di brunoise di pesche e adagiarvi sopra una mezza pesca in camicia.

Accanto al cestino, disporre un cucchiaino di mousse di formaggio fresco e guarnire con un po' di pepe e una buccia di pesca essiccata.

Terminare versando la salsa al vino rosso sulle pesche.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA