



La Cucina Italiana



Pesche ripiene al forno - Pêches farcies au four

Ce dessert typiquement piémontais est élaboré à partir d'une farce à base d'amandes et d'amaretti, complétée d'autres ingrédients variables suivant les recettes (fruits confits, cacao, jaune d'œuf, ..) et parfumée ou non à l'aide d'une liqueur telle que rhum, amaretto, Marsala ou Cointreau. Il peut être servi accompagné ou non d'une boule de glace.

Pour 4 personnes.

- 6 pêches (possibilité d'utiliser des demi-pêches au sirop)
- 10 amaretti (petits macarons aux amandes)
- 30 g d'écorces d'orange confite
- 100 g d'amandes mondées
- 2 cuillerées à soupe de liqueur
- 1 dl de vin blanc
- 30 g de sucre en poudre

Durée de préparation : 15 minutes

Durée de cuisson : 25 minutes à four moyen (th 5 ou 150 °C)

- Couper 4 pêches en deux, enlever les noyaux et creuser légèrement chaque demi-pêche.
- Hacher la pulpe recueillie ainsi que celle des 2 autres pêches et la mélanger avec les macarons écrasés, l'écorce d'orange grossièrement taillée et les amandes finement broyées.
- Remplir les demi-pêches de cette farce et les disposer bien serrées dans un plat à four.
- Arroser avec le vin blanc et saupoudrer de sucre.
- Faire cuire à four moyen pendant 25 minutes.
- Juste avant de servir, tiède ou froid, dans le plat ou dans des coupes individuelles, arroser de la liqueur choisie.

Notes personnelles :