



## PECHES AU MIEL ET CREME GLACEE AU THYM

**A savoir** : les ingrédients indiqués sont pour 2/3 personnes. Vous pouvez préparer la crème anglaise la veille et la conserver au réfrigérateur.



Ingrédients pour la crème glacée : 300ml de lait entier, 4 jaunes d'oeuf, 75gr de sucre, 1 c. à soupe de Maïzena, 4 branches de thym frais.

Lavez et séchez le thym, puis faites infuser dans le lait pendant au moins 3 heures, à couvert au réfrigérateur.

Après ce temps, portez le lait à ébullition. Dans un saladier, mélangez avec un fouet les jaunes avec le sucre et la Maïzena, ajoutez le lait à travers un tamis (pour récupérer le thym), sans cesser de remuer. Remettez le tout dans la casserole et mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à atteindre 82°C. Transférez la crème anglaise dans un récipient et couvrez à contact avec du papier film, laissez refroidir à température ambiante, puis réservez au réfrigérateur. Préparez la crème glacée en suivant les instructions de votre sorbetière.

Pour les pêches : 2 pêches mûres, le jus d'une demie orange, 1 c. à café bombée de miel au thym Rigoni di Asiago.

Portez de l'eau à ébullition. Blanchissez les pêches 30 secondes, puis pelez-les et coupez-les en dés. Mélangez le miel et le jus d'orange dans un bol, puis versez sur les pêches. Mélangez bien. Chauffez une poêle et cuisez les pêches quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Dressez dans les assiettes, ajoutez une boule de glace et décorez avec du thym frais. Servez immédiatement.