

MOMMESSIN

Les fraises au vin, nougatine de pistaches

500 g de fraises Pour 4 personnes

125 g de framboises

125 g de groseilles

4 pêches

1 bouteille de Beaujolais-Villages

vieilles vignes Mommessin

100 g + 50 g de sucre

1 zeste de citron

1 zeste d'orange

6 grains de poivre

50 g de pistaches décortiquées
non salées

recette de Hubert Anceau



1 - Égrapper les groseilles. Laver, équeuter les fraises puis les couper en 2 ou 4 - Retirer la peau des pêches en les plongeant dans une casserole d'eau chaude pendant 1 mn puis en les rafraîchissant à l'eau glacée

2 - Porter à ébullition le vin, le sucre, les zestes, le poivre. Réduire de moitié.

3 - Pocher les pêches entières dans le vin réduit, retourner les de temps à autre afin qu'elles prennent une belle teinte.

Lorsque le mélange est presque froid, retirer les pêches.

Verser en filtrant le vin tiède sur les fruits.

Laisser mariner au frais jusqu'au moment de servir.

4 - Faire chauffer dans une casserole à feu vif : 50 g de sucre avec 5 cl d'eau Stopper la cuisson juste avant que le sirop blanc très épais ne caramélise, il doit rester transparent et très visqueux.

Verser sur un papier cuisson, en bandes de 10 cm x 1 cm

Coller immédiatement des pistaches et quelques baies de groseilles

Si le caramel durcit dans la casserole, replacer le sur le feu pour qu'il se liquéfie

5 - Répartir les fruits rouges marinés dans des coupes individuelles

Ajouter les pêches coupées en quartiers, le sirop de vin,

1 ou 2 bandes de nougatine de pistaches

Et pourquoi pas un sorbet cassis ou griottes