

Coupe melba

2 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ cuillère à crème glacée
- ❖ poche à douilles
- ❖ douille cannulée
- ❖ 2 grandes coupes

Ingrédients :

- ❖ 6 demi-pêches dans leur jus (398 ml)
- ❖ 200 ml de crème glacée à la vanille
- ❖ 100 ml de coulis de framboises
- ❖ 100 ml de crème chantilly
- ❖ 15 ml d'amandes tranchées grillées (facultatif)
- ❖ 30 ml de vermicelles colorés (facultatif)

Méthode :

Couper les pêches

Égoutter les pêches. Réserver deux demi-pêches, puis couper les autres en quartiers.

Dresser la coupe

Verser un peu de coulis de framboises dans le fond des coupes. Déposer une boule de crème glacée à la vanille. Diviser les pêches en quartiers dans les deux coupes. Ajouter un peu de coulis, une boule de crème glacée, une demi-pêche, de nouveau du coulis et ajouter la crème chantilly à l'aide d'une poche à douilles. Parsemer les amandes grillées et les vermicelles sur la crème.