

*La pêche,
La nectarine*



*La pêche,
La nectarine*



*La pêche,
La nectarine*



*La pêche,
La nectarine*



C'est frais, léger, parfait pour l'été !

C'est frais, léger, parfait pour l'été !

C'est frais, léger, parfait pour l'été !

C'est frais, léger, parfait pour l'été !

Un tiramisu à la pêche :

Un tiramisu à la pêche :

Un tiramisu à la pêche :

Un tiramisu à la pêche :

pour 4 personnes, 2 grosses pêches (ou nectarines), 2 œufs, 50g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 200g de mascarpone, 2 cuillères à soupe de crème de pêche, 8 boudoirs, et 8 cl de jus d'orange.

pour 4 personnes, 2 grosses pêches (ou nectarines), 2 œufs, 50g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 200g de mascarpone, 2 cuillères à soupe de crème de pêche, 8 boudoirs, et 8 cl de jus d'orange.

pour 4 personnes, 2 grosses pêches (ou nectarines), 2 œufs, 50g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 200g de mascarpone, 2 cuillères à soupe de crème de pêche, 8 boudoirs, et 8 cl de jus d'orange.

pour 4 personnes, 2 grosses pêches (ou nectarines), 2 œufs, 50g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 200g de mascarpone, 2 cuillères à soupe de crème de pêche, 8 boudoirs, et 8 cl de jus d'orange.

Séparer les jaunes d'œuf, les fouetter avec le sucre vanillé et le sucre jusqu'à blanchiment, y mélanger le mascarpone et la moitié de la crème de pêche.

Séparer les jaunes d'œuf, les fouetter avec le sucre vanillé et le sucre jusqu'à blanchiment, y mélanger le mascarpone et la moitié de la crème de pêche.

Séparer les jaunes d'œuf, les fouetter avec le sucre vanillé et le sucre jusqu'à blanchiment, y mélanger le mascarpone et la moitié de la crème de pêche.

Séparer les jaunes d'œuf, les fouetter avec le sucre vanillé et le sucre jusqu'à blanchiment, y mélanger le mascarpone et la moitié de la crème de pêche.

Monter les blancs d'œufs en neige et les ajouter au mélange.

Monter les blancs d'œufs en neige et les ajouter au mélange.

Monter les blancs d'œufs en neige et les ajouter au mélange.

Monter les blancs d'œufs en neige et les ajouter au mélange.

Couper les pêches en dés. Imbiber les boudoirs coupés en morceaux dans le reste de la crème de la pêche mélangée au jus d'orange. Couche après couche, déposer dans des verres les boudoirs, un peu de crème, les dés de pêche. Recouvrir d'une généreuse portion de crème. Laisser reposer au frigo pendant deux heures.



Couper les pêches en dés. Imbiber les boudoirs coupés en morceaux dans le reste de la crème de la pêche mélangée au jus d'orange. Couche après couche, déposer dans des verres les boudoirs, un peu de crème, les dés de pêche. Recouvrir d'une généreuse portion de crème. Laisser reposer au frigo pendant deux heures.



Couper les pêches en dés. Imbiber les boudoirs coupés en morceaux dans le reste de la crème de la pêche mélangée au jus d'orange. Couche après couche, déposer dans des verres les boudoirs, un peu de crème, les dés de pêche. Recouvrir d'une généreuse portion de crème. Laisser reposer au frigo pendant deux heures.



Couper les pêches en dés. Imbiber les boudoirs coupés en morceaux dans le reste de la crème de la pêche mélangée au jus d'orange. Couche après couche, déposer dans des verres les boudoirs, un peu de crème, les dés de pêche. Recouvrir d'une généreuse portion de crème. Laisser reposer au frigo pendant deux heures.



Vous pouvez maintenant déguster un délicieux et rafraichissant tiramisu à la pêche !!!!

Vous pouvez maintenant déguster un délicieux et rafraichissant tiramisu à la pêche !!!!

Vous pouvez maintenant déguster un délicieux et rafraichissant tiramisu à la pêche !!!!

Vous pouvez maintenant déguster un délicieux et rafraichissant tiramisu à la pêche !!!!

*Ces nectarines et pêches bios sont
notamment cultivées sous le soleil du sud
ouest chez Bio Garonne.*

*Ces nectarines et pêches bios sont
notamment cultivées sous le soleil du sud
ouest chez Bio Garonne.*

*Ces nectarines et pêches bios sont
notamment cultivées sous le soleil du sud
ouest chez Bio Garonne.*

*Ces nectarines et pêches bios sont
notamment cultivées sous le soleil du sud
ouest chez Bio Garonne.*

