



Gratin de Pêches à la Verveine

Mise en œuvre pour 30 verrines

- Pocher une dizaine de pêches entières non pelées dans un sirop léger (200 g de sucre par litre d'eau) avec de la verveine fraîche.
- Peler les pêches les tailler en gros dés et en garnir les verrines au $\frac{3}{4}$.
- Réaliser 1 litre de **Crème Brûlée NESTLÉ Docello™** selon le mode d'emploi en y faisant infuser des feuilles verveine fraîche.
- Remplir un siphon avec l'appareil obtenu, charger le siphon en air, remuer secondes et conserver dans un récipient avec de la glace jusqu'à refroidissement complet.
- Au moment de servir disposer de la crème à la verveine sur chaque verrine à l'aide du siphon, saupoudrer de cassonade et caraméliser.



Astuce d'utilisation

Avec la **Crème Brûlée NESTLÉ Docello™** et un siphon : vous pourrez facilement réaliser des gratins de fruits.

