



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 25 mn**

### **MIGNONNETTES AUX PÊCHES**

#### **INGREDIENTS:**

2 pêches  
2 œufs  
120 g de chocolat noir  
120 g de beurre  
100 g de sucre glace  
20 g de sucre semoule  
60 g de farine  
8 spéculoos  
5 cl de lait

#### **METHODE :**

Légères et savoureuses, ces mignonnettes de pêches associées aux saveurs exquises du chocolat et des spéculoos sont un pur bonheur. Place à la gourmandise et à votre talent !

Commencez par faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, voir « Conseils ».

Ajoutez le lait chaud et mélangez à l'aide d'un fouet.

Coupez le beurre en morceaux dans le chocolat fondu, puis mélangez le tout. Laissez refroidir.

Clarifiez les œufs afin de séparer les jaunes et les blancs. Dans un récipient, blanchissez les jaunes avec le sucre glace. Versez ces jaunes dans le chocolat, mélangez et poursuivez en ajoutant la farine préalablement tamisée. Pour finir, ajoutez les biscuits « spéculoos » grossièrement hachés.

Montez les blancs en neige puis, lorsqu'ils sont fermes, ajoutez le sucre semoule petit à petit afin de les meringuer. Incorporez-les à la préparation précédente.

Pelez les pêches, puis retirez les noyaux après les avoir coupées en deux. Remplissez le creux laissé par le noyau de chaque moitié de fruit avec une cuillère à soupe de préparation au chocolat.

Répartissez la préparation restante dans 4 ramequins un peu hauts, puis déposez les moitiés de pêches dans chacun d'entre eux (côté bombé vers le fond du moule) et enfoncez-les légèrement.

Préchauffez votre four à 150 °C (Th. 5) pendant 10 mn, enfournez et laissez cuire vos mignonnettes aux pêches pendant 40 à 45 mn environ tout en surveillant la cuisson régulièrement.

Ces gourmandises peuvent être servies tièdes ou froides, idéalement accompagnées d'un vin blanc moelleux.

Attendez-vous à entendre : « Les mignonnettes aux pêches, c'est mon pêché mignon ! »

Il est d'ores et déjà acquis que plus personne ne contestera votre talent culinaire, désormais le chef c'est vous !