

DESSERT PÊCHE ET ÉGOPODE CUISINE SAUVAGE

Ingrédients pour 4 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|---------------------------------|------------|
| Égopode (jeunes pousses) | 1 gros bol |
| Égopode (pétioles) | 2 poignées |
| Égopode (fleurs) | |
| Égopode (feuilles) | |
| Sablés au parmesan | 2 biscuits |
| Noix de cajou trempées une nuit | 1 bol |
| Pêches | 8 fruits |
| Extrait de vanille | |
| Vinaigre de cidre | |
| sucre | |

Préparation

1. Couper les pétioles d'égopode et les pêches en petits cubes de taille similaire.

2. Cuire dans un poêlon. Ajouter un peu de vinaigre de cidre en début de cuisson.

3. Avant le dressage, ajouter quelques morceaux de pétioles d'égopode crus pour renforcer le goût de la plante.

Crème de cajou à l'égopode

1. Au blender, mixer les jeunes pousses d'égopode, un glaçon (pour éviter que la préparation ne chauffe) et les noix de cajou jusqu'à obtenir une texture bien onctueuse.

2. Ajouter quelques gouttes d'extrait de vanille.

3. Rectifier l'assaisonnement selon les goûts : sucre, vanille, égopode, ...

Dressage de l'assiette

1. Placer les morceaux de pêche (crus ou rôtis) préalablement découpés grâce à un emporte-pièce.

2. A l'aide d'une poche à douille, ajouter la crème entre les morceaux de pêche.

3. Ajouter deux cuillerées de compotée pêche égopode.

4. Déposer les morceaux de feuilles d'égopode également préalablement découpés grâce à un emporte-pièce, quelques fleurs d'égopode ainsi qu'un demi sablé au parmesan, réchauffé au four et émiétté, sur le côté de la préparation.
