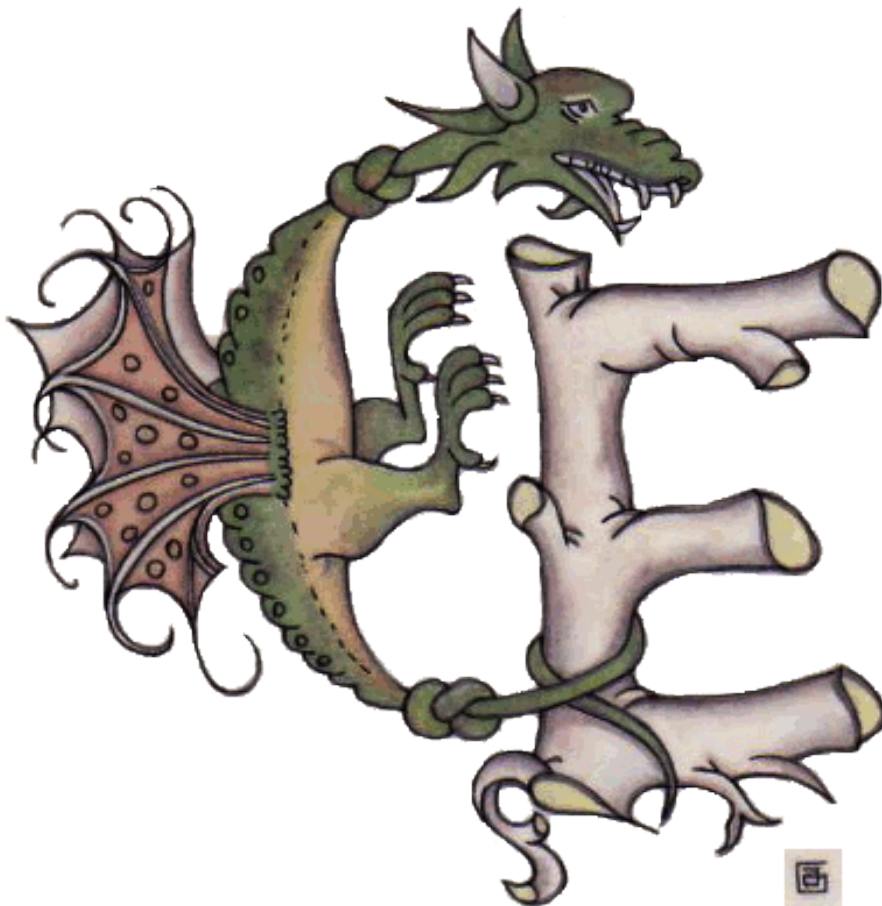


**Bernard Paillason**

# **Les Pêches Rose-Chéri**



**Première édition :**

***Les Cahiers d'Étampes-Histoire* 4 (2001), p. 40**

**Rédition numérique avec l'aimable autorisation de l'auteur :**

***Le Corpus Étampois*, août 2018**

## Les "pêches Rose Chéri"

Choisir des pêches mûres à point, sortir le noyau avec précaution. Les débarrasser de leur pelure, les déposer dans une terrine, les couvrir de sirop bouillant et les y laisser refroidir. D'autre part, pour 6 pêches, prendre 500 grammes de cerises de Montmorency, les énoyauter, les mettre dans un poêlon en cuivre avec 150 grammes de sucre en poudre, les cuire pendant sept à huit minutes et ajouter 150 grammes de gelée de groseilles ; dès que la gelée est fondue, verser les cerises dans une terrine et les laisser refroidir.

Au moment de servir, dresser dans une coupe de cristal un lit de glace à la vanille ; disposer les pêches sur la glace, les intercaler de cerises dans le sirop. Mêler au sirop le double de crème chantilly et couvrir les pêches.

La préparation pour servir doit se faire rapidement sur un lit de glaçons pour éviter toute fonte prématurée.

Recette communiquée par Bernard Paillason.