



Pêche «Caramel-Soja»

Recette de **Armin Amrein**
Hotel Walserhof, Klosters



Espuma de framboise

- 250 g purée de framboise «Boiron»
- 1 feuille de gélatine

Rice Crispies

- 25 g sucre
- 1 cs eau
- 25 g rice Crispies
- beurre de cacao

Riz au lait de coco

- 50 g riz carnaroli (pour risotto)
- 75 g eau
- 1 pincée Sel
- 125 g purée de noix de coco «Boiron»
- 60 g lait
- 10 g sucre

Préparation espuma Trempez la feuille de gélatine dans l'eau, incorporez-la à la purée de framboise et versez immédiatement dans le siphon à chantilly. (1 cartouche) Laissez refroidir 2 h au réfrigérateur.

Préparation Rice Crispies Portez à ébullition le sucre et l'eau à 87°C. Ajoutez les Rice Crispies, continuez la cuisson jusqu'à caramélisation, ajoutez un peu de beurre de cacao, étalez immédiatement sur du papier cuisson et laissez refroidir.

Préparation riz au lait de coco Faites bouillir le riz 3 minutes, passez-le à l'eau froide et égouttez-le. Portez à ébullition env. 1/3 de la purée de coco, le lait et le sucre, ajoutez le riz, laissez mijoter à feu doux env. 25 minutes en ajoutant toujours un peu de purée de coco puis refroidissez immédiatement sur de l'eau glacée.

[Préparation des pêches et présentation sur la page suivante.](#)



Pêche «Caramel-Soja»

Recette de **Armin Amrein**
Hotel Walserhof, Klosters



Pêche «Caramel-Soja»

- 4 moitiés de pêche (cuites)
sucre
sauce soja Kikkoman réduite
en sel
- 4 boules de glace à la crème
fraîche

Ingrédients pour 4 personnes

Préparation des pêches Caramélisez un peu de sucre dans une poêle antiadhésive, mouillez avec un peu de sauce soja, diluez, ajoutez les moitiés de pêche, laissez-les mariner dans le caramel.

Présentation Disposez une framboise dans une verrine, nappez d'un peu de sauce framboise. Garnissez de riz au lait de coco, saupoudrez de Rice Crispies croustillantes. Terminez avec une couche d'espuma de framboise, décorez d'une feuille de menthe. Posez à côté une pêche tiède à la sauce Kikkoman caramel accompagnée d'une amande croquante au sucre. Décorez de quelques gouttes de sauce framboise, présentez avec une boule de glace (saupoudrée de quelques grains de poivre noir du moulin) et un cigare au chocolat.