

Brugnons pochés à la crème de pêche, lavande, menthe, poivre de sichuan

Ingrédients pour 4 personnes :

4 brugnons
5 feuilles de menthe
5 fleurs de lavande
5 grains de poivre de Sichuan
60 cl de crème de pêche
le zeste et le jus de 1 citron
20 g de sucre

Préparation :

Faire chauffer la crème de pêche avec les feuilles de menthe, les fleurs de lavande effeuillées, les grains de poivre, le zeste du citron et le sucre.

Peler les brugnons, les arroser de jus de citron. Les ajouter dans la casserole, faire frémir 10 minutes à couvert.

Arrêter la cuisson, laisser refroidir puis réserver au réfrigérateur.

Servir très frais.

<http://deliceyes.over-blog.org>