

Pêches à l'Anglaise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- FAISELLE (FROMAGE BLANC)	400 g
- SUCRE SEMOULE	2 c à soupe
- PECHE(S)	3 - 4
- MIEL	4 c à soupe
- AMANDES EFFILÉES	20 g
- YAOURT	100 g nature
- BEURRE DE CUISSON	

Recette:

- Pelez et coupez les pêches en petits quartiers.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre chaud. Ajoutez le miel et laissez un peu caraméliser. Retirez du feu et laissez un peu refroidir.
- Pendant ce temps, mélangez la faisselle avec le yaourt et le sucre semoule.
- Répartissez-le dans 4 ramequins et surmontez des pêches caramélisées.
- Faites griller les amandes à sec et parsemez-en le sommet des pêches.

