PÊCHES ROTIES AUX AMARETTI

DESSERT



8 personnes | 70min | 1,2€ / PER | Très facile

INGRÉDIENTS

- 800g de Pêches Jaunes
- 1 portion de Chocolat classique **(Réf: 800)**
- 1 Œuf
- 40g de Beurre
- 80g de Petits amaretti **(Réf : 750)**

PRÉPARATION

1. Couper les pêches en deux. Pour les séparer, tourner chacune des parties dans deux sens opposés. Avec un couteau éliminer le noyau, creuser l'intérieur et garder la chair
2. Mixer finement les amaretti
3. Rajouter la chair des pêches et le chocolat et mixer de nouveau
4. Ajouter l'oeuf et mélanger
5. Dans un plat pour four beurré, placer les pêches et les remplir, en donnant la forme arrondie à la farce
6. Sur chaque demi-pêche, disposer une noix de beurre
7. Cuire à 180°C pendant 60 minutes ou dans un four ventilé à mi-hauteur à 150°C pendant 50 minutes
8. Servir les pêches tièdes, éventuellement accompagnées d'une boule de glace à la vanille
9. Ajuster la quantité de chocolat à votre goût. Ce dessert peut-être plus ou moins chocolaté