



CRU-CUIT DE FRUITS AU SIROP ÉPICÉ



Ingrédients pour 4 personnes : 2 pêches, 1 melon, 6 fraises, 6 cerises, 20gr de beurre, 50gr de miel, 2 clous de girofle, 2 bâtons de cannelle, 2 étoiles de badiane, 1 gousse de vanille, 15 feuilles de menthe, 100gr de pistaches (je n'en avais pas), 1 citron vert non traité.

Préparez le sirop : faites bouillir 50cl d'eau avec le miel, les clous de girofle, les bâtons de cannelle, les étoiles de badiane et la gousse de vanille, fendue en deux dans le sens de la longueur. Ajoutez une dizaine de feuilles de menthe et laissez frémir pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la texture du liquide soit sirupeuse. Laissez refroidir et filtrez.

Portez à ébullition de l'eau dans une casserole. Plongez-y les pêches et laissez-les dans l'eau bouillante pendant 30 secondes, puis pelez-les, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Passez rapidement les fraises sous l'eau et coupez-les en quatre. Coupez les cerises en deux et dénoyautez-les. Faites sauter ces fruits avec 20gr de beurre dans une poêle pendant 1 ou 2 minutes, en remuant. Coupez le melon en deux, enlevez les pépins et détaillez la pulpe en billes à l'aide d'une cuillère parisienne. Faites légèrement revenir à sec les pistaches dans une poêle, en remuant sans cesse, puis concassez-les grossièrement.

Répartissez les fruits dans les assiettes, ajoutez une bonne cuillerée à soupe de sirop épicé et quelques pistaches grillées. Ciselez les feuilles de menthe restantes sur les fruits, saupoudrez de zeste de citron vert et servez.