

## **Pêche rôtie à la bière blanche et cardamome verte**

Pour 4 personnes:

4 grosses pêches bien fermes  
5 dl de bière blanche type Hoedgaarden  
100 cs de miel  
100 g de sucre  
10 cosses de cardamome verte  
1/2 bâton de vanille  
1 citron  
100 g de fruits secs mélangés (pistaches, pignons, abricots)

*Pour les pêches:* Porter la bière, la moitié du sucre et la moitié du miel à ébullition, y râper le zeste de citron, presser le jus, ajouter la cardamome et la vanille gratter.

Inciser les pêches en croix sur le dessus et les pocher 5 minutes dans le sirop.

*Pour les fruits secs:* Caraméliser le reste de sucre et de miel, déglacer avec 1/2 dl de sirop de cuisson des pêches. Mélanger les fruits secs et laisser refroidir.

*Finition:* Mettre les pêches dans un plat allant au four. Ajouter une noix de beurre et le jus. Glisser au four 30 minutes à 200°C en arrosant constamment. Dresser la pêche sur une assiette, garnir d'un filet de jus réduit, et d'une cuillère de fruits secs. Accompagner d'une quenelle de glace vanille.

Ce dessert s'accompagne volontiers d'un verre de surmaturé assez frais.

*Saison du Plat: Eté*

*Le Vin qui lui va: Un Sauternes, ou autre vin très Botrytisé*