

# Feuillantine de Pêche

A la Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron.

- 150 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre
- 5 blancs d'oeufs
- 150 gr de farine tamisée
- 6 pêches blanches
- Glace à la vanille
- 6 cuillères à soupe de **Crème de Cassis de Bourgogne Joseph Cartron**
- Sucre glace,
- Baies de cassis ou fruits rouges

**PRÉPARATION :** Préchauffer le four à 180° (Th.6). Dans un saladier, préparer la feuillantine en travaillant le beurre ramolli et le sucre glace au fouet à main jusqu'à obtention d'une crème homogène. Incorporer progressivement les blancs d'oeufs puis la farine tamisée. Découper 18 petits disques de 5 cm de diamètre dans cette feuillantine préalablement étalée. Les déposer sur 2 plaques beurrées et enfourner au four. Laissez cuire 8 à 10 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Décoller sans attendre à la spatule puis laisser refroidir. Plonger 6 pêches 30 secondes dans l'eau bouillante puis enlever la peau. Les couper en tranches et réserver au frais.

**DRESSAGE :** Superposer 3 feuillantines par assiette en intercalant de la glace à la vanille et des tranches de pêches. Arroser avec 1 cuillère à soupe de Crème de Cassis. Saupoudrer les feuillantines de sucre glace et décorer de baies de cassis ou de fruits rouges.

