

Entre Vercors, & Provence, à la découverte, de la Drôme,

La Drôme incarne l'équilibre parfait entre terroir exigeant et douceur méridionale. Des ravioles traditionnelles aux sirops de plantes, en passant par les fromages de chèvre affinés, la région cultive avec passion l'art du goût et du partage.

Entre montagnes et champs de lavande, la Drôme se déploie comme une mosaïque de paysages et de saveurs, à la croisée des influences alpines et méditerranéennes. Ce territoire contrasté, qui court du plateau du Vercors aux portes de la Provence, conjugue avec élégance tradition rurale, créativité artisanale et excellence gastronomique.

La Drôme, c'est d'abord une terre de caractère, façonnée par le mistral et le soleil, qui fait la part belle aux circuits courts, aux productions locales et à l'authenticité. Ici, le terroir n'est pas un mot galvaudé, mais une réalité que l'on retrouve dans chaque assiette, sur chaque marché, dans chaque rencontre avec un producteur. Le lien à la terre est profond, presque charnel. Et cette fidélité à l'environnement naturel va de pair avec un goût affirmé pour l'innovation douce, celle qui respecte les savoir-faire tout en les renouvelant.

Ravioles et sirops

Les marchés de Valence, Roman-sur-Isère ou de Nyons fourmillent de produits emblématiques, comme les ravioles du Dauphiné, spécialité régionale à base de pâte fine farcie. La maison Mère Maury, installée à Bourg-de-Péage depuis plusieurs générations, perpétue cette tradition avec exigence, en sélectionnant des ingrédients simples mais nobles : comté affiné, œufs frais, persil... Des ravioles qui racontent une histoire de transmission et de rigueur, et dont le goût subtil évoque la cuisine familiale des dimanches drômois.



Un peu plus au sud, en Drôme provençale, le climat se fait plus doux et les arômes plus capiteux. C'est là qu'Eyguebelle distille ses sirops et liqueurs à partir de fruits et de plantes rigoureusement choisis. Depuis 1949, cette maison élabore dans ses ateliers de Valaurie des concentrés de saveurs où s'équilibrent fraîcheur, intensité et naturalité. Sirops de lavande ou de thym, crèmes de pêche ou de cassis, liqueurs de verveine ou de noix... autant de propositions qui réinventent l'apéritif ou subliment une pâtisserie, tout en incarnant l'âme de la région.

Une terre de vins et de caractère

Impossible d'évoquer la Drôme sans parler de ses vins, véritables reflets de la diversité des paysages et des microclimats qui façonnent le département. Aux portes de la vallée du Rhône, la Drôme accueille plusieurs appellations de renom, parmi lesquelles les Côtes-du-Rhône, les Grignan-les-Adhémar ou encore les Crozes-Hermitage, qui s'épanouissent sur les coteaux ensoleillés du nord du département.

Mais c'est aussi dans le Diois, sur les pentes plus fraîches et escarpées, que naît la Clairette de Die, un vin effervescent aux notes florales, issu d'un savoir-faire ancestral. Ce vin léger, élaboré selon la méthode dite « ancestrale », accompagne aussi bien les apéritifs estivaux que les desserts fruités, et incarne à lui seul l'esprit festif et convivial de la région.



Qu'ils soient rouges, blancs ou pétillants, les vins drômois séduisent par leur fraîcheur, leur finesse et leur ancrage territorial fort. Ils sont l'expression d'un artisanat viticole qui valorise la diversité des cépages locaux, mais aussi le respect de l'environnement : nombre de domaines se convertissent à la biodynamie ou à l'agriculture biologique, dans un souci de durabilité et d'exigence. Une démarche qui s'inscrit pleinement dans l'ADN agricole de la Drôme, premier département bio de France. ▶



Fromages au goût franc

Sur les plateaux calcaires du Diois et autour de Dieulefit, les chèvres paissent en liberté. Leurs laits sont à la base de fromages au caractère bien trempé, comme le Picodon. La maison Cavet, maître affineur depuis 1920, s'est spécialisée dans l'affinage de ce fromage de chèvre typique, au goût franc et à la pâte fine. Elle perpétue notamment la méthode traditionnelle de Dieulefit, qui donne au Picodon une texture et un parfum inimitables, prisés des plus grandes tables comme des amateurs éclairés.

Mais la Drôme ne se limite pas aux fromages de chèvre. Un peu plus au sud, dans la vallée du Rhône ou sur les hauteurs du Vercors, les brebis et les vaches partagent elles aussi les prairies et donnent des laits aux arômes bien distincts. Le Bleu du Vercors-Sassenage, élaboré à partir de lait de vache, se distingue par sa douceur et son léger goût de noisette, loin des bleus trop puissants. Côté brebis, certains producteurs audacieux tentent des affinages croisés, mêlant techniques ancestrales et créations plus contemporaines. Ces fromages, souvent moins connus que le Picodon, témoignent pourtant de la même exigence et d'un lien fort au territoire : un lait nourri d'herbes sauvages, un travail artisanal, et une patience précieuse.



Un patrimoine vivant

Dans la Drôme, chaque produit est enraciné dans une géographie précise, dans un geste répété, dans une volonté de préserver un patrimoine vivant. Ce lien profond entre paysage et gastronomie se retrouve aussi dans les vins du sud de la vallée du Rhône, les olives de Nyons, les truffes noires du Tricastin ou encore les fruits gorgés de soleil du Val-de-Drôme.

Terre de contrastes et de nuances, la Drôme séduit autant par sa diversité que par son exigence. Elle offre aux curieux une expérience sensorielle complète, à mi-chemin entre la rigueur montagnarde et la générosité méridionale. Une invitation à prendre son temps, à goûter, à rencontrer. Bref, à savourer. ■



RENCONTRE AVEC

Laure Blot Berthoin

BRASSEUSE ARTISANALE DANS LA DRÔME

À Saoû, dans la Drôme, Laure Blot Berthoin nous ouvre les portes de Markus - Bière, une brasserie où tradition et créativité se conjuguent depuis plus de vingt ans.

Comment Markus est-elle née ?

La brasserie a vu le jour en 2001 à Saoû, alors que le marché de la bière artisanale en Drôme en était encore à ses débuts. Markus s'est imposée grâce à une gamme bien construite, un vrai savoir-faire et un logo inoubliable : l'hippopotame. Une affection locale forte est née autour de la marque.



Comment la brasserie a-t-elle évolué depuis ?

Partie d'une microbrasserie, Markus est devenue une structure de 1 000m² à Cléon-d'Andran, produisant 400 000 litres par an. Depuis 2024, avec mon mari Julien, nous avons repris l'aventure avec l'ambition de doubler la production en cinq ans, tout en maintenant l'âme artisanale de Markus. De nouveaux investissements, comme une centrifugeuse et des fermenteurs supplémentaires, nous permettent de soutenir cette croissance sans sacrifier la qualité.

Que propose aujourd'hui votre gamme ?

Nous avons huit bières permanentes (blanche, blonde, ambrée, IPA, triple, fruits rouges, NEIPA...) disponibles en bouteilles et en



fûts, ainsi que des éphémères saisonnières. Nous proposons aussi des softs artisanaux comme un cola, une limonade ou une *ginger beer*. Dernière nouveauté : la Markus Sans Alcool, une bière houblonnée et rafraîchissante, techniquement complexe à réussir, dont nous sommes très fiers.

Certaines cuvées sortent-elles du lot ?

Plusieurs de nos bières ont été primées, notamment la *Flamboyante* et la *Markus Rousse*, médaillées d'or au Concours International de Lyon. Notre brasseur Anthony, formé sur le terrain et à l'IUT d'Avignon,



élabore les recettes avec rigueur et créativité. Nous visons des bières fiables, stables et expressives, aussi bien en bouteille qu'à la pression.

Quelle place occupe le local dans votre démarche ?

Être enracinés localement est essentiel pour nous. Nous voulons devenir la brasserie artisanale de référence dans la vallée du Rhône, en travaillant main dans la main avec les bars, restaurants, campings et hôtels régionaux. Le lien direct avec le public fait partie de notre ADN. Nous avons aussi la chance de collaborer avec Dylan Rocher, champion du monde de pétanque, ambassadeur de nos softs. Ensemble, nous lançons bientôt une boisson énergisante naturelle à base de gingembre et citron. Et le 1^{er} août 2025, nous organiserons la deuxième édition de « Pétanque à la brasserie » !

Comment s'inscrit votre partenariat avec METRO ?

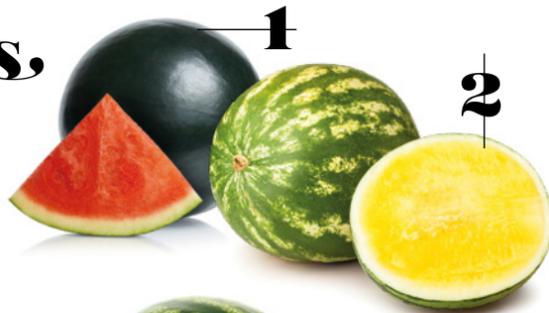
METRO est un partenaire précieux pour diffuser nos bières auprès des restaurateurs et hôteliers qui n'ont pas toujours la capacité de commander en gros. Grâce à eux, nos produits restent accessibles localement avec une logistique souple. C'est un vrai levier pour faire rayonner notre savoir-faire artisanal auprès d'une clientèle professionnelle toujours plus sensible aux produits du terroir.



Pastèques.

① Pastèque noire sans pépins Bouquet

Née il y a 30 ans sous le soleil de l'Espagne, la pastèque sans pépins Bouquet est le fruit de nombreuses années de recherche. 100 % naturelle, saine, légère et désaltérante.



② Pastèque jaune sans pépins

La pastèque jaune est une variété originale grâce à sa chair jaune, particulièrement sucrée. Gorgée d'eau, elle est ultra-rafraîchissante.



③ Pastèque sans pépins tigrée

Croquante et peu sucrée, cette pastèque à la peau épaisse de couleur vert clair tigrée, est riche en fibres, vitamines et minéraux.



⑤ Pastèque allongée

Originaire du Maroc, cette variété de pastèque gros calibre se distingue par sa forme allongée et sa chair d'un rouge vif et savoureux.



⑦ Pastèque 7/9 kilos

La pastèque d'Italie déploie tous ses arômes lorsqu'elle est à maturité. Sa récolte commence dans les premiers jours de mai et se poursuit jusqu'à la fin août.



Melons.

① Melon Dino

Rare et mystérieux, le melon Dino doit son nom à son écorce tachetée rappelant un dinosaure. Sa chair blanche et juteuse est aussi rafraîchissante que croquante.



③ Melon Vert

De forme ovale, le melon vert possède une peau épaisse et une chair vert pâle, au goût doux et sucré.



⑤ Melon jaune

Melon de forme ovale à la peau jaune et à la chair blanche, fondante et juteuse, le melon jaune est très utilisé pour les sorbets.



② Melon Galia

Reconnaisable à sa peau recouverte de fines lignes, semblable à du liège, le melon Galia possède une chair aqueuse d'un coloris vert clair très parfumée.



④ Melon Charentais

Variété de melon originaire de la région de Charente-Maritime, il est reconnaissable par sa peau côtelée et sa chair à l'arôme délicat et rafraîchissant.



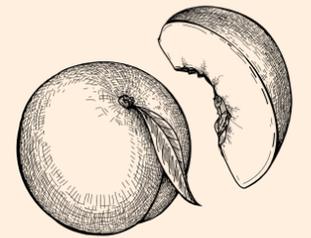
LES FRUITS DE LA SAISON DE L'ENFANCE

De l'une on aime la chair juteuse et sucrée, de l'autre le parfum et le goût acidulé. La pêche et l'abricot sont vraiment les fruits à noyau de notre été, de nos grandes vacances. Leur saveur aimable, leur chair rafraîchissante et leur facilité de consommation « à la main », les glissent facilement dans les cabas du marché, les paniers pique-nique, les sacs de plage ou les sacs à dos des randos. À chaque moment de la journée, du petit-déjeuner jusqu'à la nuit tombée, ils nous accompagnent.

Avec les préceptes de l'époque et un solide bon sens, ma grand-mère savait qu'il était bon de manger des fruits au dessert. Notre dessert « habituel » c'était les « pêches coupées ». De simples pêches achetées par cagettes entières que la bonne cuisinière pelait une heure à l'avance, coupait en petits quartiers et servait nature ou saupoudrées d'une cuillerée de sucre quand elle jugeait que la maturité n'était pas optimale. Un simplissime dessert dû en bonne partie à la qualité des pêches de l'époque. Pourtant, petits ingrats que nous étions, il nous faisait râler, car les enfants préfèrent toujours les glaces et les gâteaux aux fruits frais. Aujourd'hui quand j'y repense j'en ai le souvenir d'un dessert devenu magique au fil des ans. Dégustons les beaux fruits de saison avec nos petits et fabriquons-leur ainsi de beaux souvenirs goûteux et juteux pour la vie entière. Un jour, ce sera à leur tour de le faire.

Lorsque j'étais enfant, nous nous retrouvions pour une partie des vacances d'été chez ma grand-mère. Aux grandes tables du déjeuner, il n'y avait jamais moins de huit à dix cousins et cousines ensemble (ma grand-mère avait vingt petits-enfants). Je me rends compte aujourd'hui de l'énergie que cela représentait pour une femme de son âge de gérer cette marmaille affamée et agitée. Heureusement, ne cuisinant pas, elle s'était adjoint les services d'une cuisinière du village qui ne pipait mot mais était vaillante au fourneau.

À CHAQUE MOMENT DE LA JOURNÉE DU PETIT-DÉJEUNER JUSQU'À LA NUIT TOMBÉE, ILS NOUS ACCOMPAGNENT.



5 EXPRESSIONS POUR AVOIR LA PÊCHE

- ☛ **Avoir une peau ou un teint de pêche**
Cela fait référence à la bonne mine délicate des joues du fruit et surtout au duvet qui la recouvre, comparable à celui que l'on trouve sur les joues.
- ☛ **Une pêche dans la gueule**
Expression du monde de la boxe. La pêche est un coup de poing donné ou reçu, selon de quel côté du poing on se trouve. Le mot pêche est utilisé par analogie avec la forme du poing serré.
- ☛ **Avoir la pêche**
C'est un dérivé de l'expression précédente venue du monde de la boxe. Avoir la pêche, c'est être en capacité de donner un coup, une pêche. C'est synonyme d'avoir du punch et renvoie à l'idée d'avoir de l'énergie.
- ☛ **Prendre une bonne pêche**
Dans le langage des électriciens cela fait référence à une décharge électrique. On dit aussi prendre une bourre. La pêche fait ici encore référence au coup reçu. La décharge vous frappe alors comme un coup.

ÉPLUCHAGE FACILE

DES



PÊCHES

La peau des pêches est souvent difficile à peler car elle adhère en bonne partie à sa chair. De plus, cette peau duveteuse rebute beaucoup de monde et peut même provoquer des réflexes de haut-le-cœur à la déglutition, et notamment chez les enfants. De ce fait, il est prudent de la peler et ce n'est pas toujours chose aisée. Le moyen le plus efficace est le plongeon bref dans une casserole d'eau bouillante. Le phénomène est simple à comprendre : la pêche plongée 5 secondes dans l'eau qui bout va cuire en superficie. La sous-couche de chair située juste sous la peau va cuire sur une profondeur de 1 à 2 mm. Les fibres cuites vont se ramollir et

libérer la peau qui jusque-là y adhérerait. En revanche, au sortir de l'eau bouillante on doit absolument, avant de peler le fruit, plonger la pêche dans un bol d'eau glacée (eau + glaçons) afin d'éviter que la chaleur se propage et ne la cuise plus profondément. Il ne reste qu'à la sortir de ce bain froid et à l'éplucher en incisant avec un petit couteau. La peau libérée vient facilement et le fruit est encore cru. On procède de la même manière pour peler les tomates. Bien entendu si la pêche est destinée à la cuisson une fois épluchée (dans un sirop, un gâteau, ...) inutile alors de la refroidir puisque vous aurez ainsi juste commencé à la cuire.



UN MARCHÉ de drupes.

Dans la famille *Prunus*, donnez-moi les drupes ! D'ailleurs, rectifions tout de suite, dans le classement précis et hiérarchisé de la botanique (et du vivant en général), les *Prunus* ne constituent pas à proprement parler une famille mais un genre. La famille qui regroupe ce genre et nombre d'autres, c'est la famille des *rosacées*.

Et à propos les drupes c'est quoi ?

C'est un nom ignoré en général alors qu'on en mange tout le temps. Drupe est le nom donné en botanique aux fruits charnus dont la graine (ou amande) est contenue dans un noyau. C'est aussi simple que ça. C'est par exemple les pêches et les abricots, mais également les prunes ou les cerises par exemple. Chez les *Prunus*, les représentants les plus prisés ce sont eux, car ils portent des fruits comestibles à l'inverse d'autres espèces recherchées pour leur floraison et leur port décoratif comme les cerisiers du Japon par exemple. À la belle saison, dans la famille, juste après la venue des cerises, arrivent les pêches et des abricots qui se taillent la part du lion jusqu'au bout de l'été. La pêche (*Prunus persica*) est originaire de Chine où elle a été domestiquée et cultivée depuis des millénaires et l'abricot (*Prunus Armeniaca*) vient d'Asie centrale. Tous deux ont été introduits en Méditerranée par les Perses puis les Grecs où ils ont trouvé un terroir d'élection et des conditions climatiques

particulièrement favorables (journées chaudes et nuits fraîches au printemps) depuis l'Antiquité. Le sud de la France reste de ce fait pour un temps encore la zone la plus favorable à la production de ces drupes, forts appréciées. De nos jours, par croisements, on en trouve de toutes formes (pêches plates), tailles (abricot Jumbocot) et couleurs (pêche de vigne) pour faire de vos tables d'été un verger odorant et chatoyant.



LE PÊCHER MORTEL ?

Peut-on consommer les amandes des noyaux de pêches et d'abricots ? Ou sont-ils toxiques ?

Cette question agite les foyers depuis des générations et plus encore à notre époque où l'information qui passe par les réseaux sociaux est peu fiable et pourtant prise comptant par une catégorie grandissante de la population. Se référant pourtant aux pratiques populaires on continue d'utiliser les amandes d'abricots dans les confitures. La raison en est l'arôme particulier « *d'amande amère* » qui s'en dégage et agit comme un exhausteur de goût. Pour l'amande amère c'est le cas dans certaines pâtisseries où elle sert d'adjuvant à l'amande douce (*amaretti*, macarons à l'ancienne, galettes, frangipane...). Mais c'est la substance à l'origine même de cet arôme prisé qui pose justement problème.

L'amande du noyau d'abricot ou de pêche (et celles de la majorité des *Prunus*) contient une substance nommée amygdaline (du grec ancien qui signifie amande).

Cette substance se dégrade naturellement lors de notre digestion et peut libérer de l'acide cyanhydrique (le tristement célèbre cyanure) à des dosages infimes mais tout de même pas neutres.

De ce fait, les autorités de santé déconseillent, sans l'interdire, l'ingestion d'amandes de noyaux d'abricots, comme elles le font d'ailleurs pour les amandes amères. Pourtant me direz-vous avec bon sens, croquer un *amaretto* n'a jamais tué personne. Tout est une question de dosage.



Pour faire la part des choses, il est déconseillé dans un large consensus du corps médical (extrêmement prudent par nature) à un adulte de consommer plus de deux à trois amandes d'abricots par jour, et fortement déconseillé d'aller au-delà d'une amande pour les enfants. Pour les amandes de pêches, nectarines et brugnons qui contiennent deux fois plus d'amygdaline en moyenne et il est conseillé d'éviter purement et simplement de les consommer.

En résumé, des générations de « *mamies confiture* » contredisant un peu les autorités de santé savaient doser l'amande amère de façon empirique. 5 ou 6 amandes d'abricots pelées et fendues, jetées dans 1 kg de confiture en fin de cuisson, apportent un parfum subtil, un petit croquant sous la dent et n'ont jamais tué personne, sauf à consommer 1 kg de confiture par jour. Mais alors là, c'est le sucre à haute dose qui aura votre peau. Moins vite évidemment, mais à coup sûr. En matière d'alimentation tout est dans la mesure.

NECTARINE OU BRUGNON ?



Souvent confondus à l'étalage car ils s'apparentent tous deux à des « pêches à peau lisse » et que rien ne les distingue vraiment avant d'être ouverts. Apprenez à les identifier pour ne plus les confondre.

1. Du point de vue botanique et variétal on peut dire que les deux fruits sont des évolutions de la pêche dont ils reprennent les caractéristiques majeures à quelques différences près. Mais si le brugnon est dû à une mutation génétique naturelle de la pêche, la nectarine a été obtenue par la volonté des agronomes.

2. De l'extérieur rien ne semble les différencier et pourtant à y regarder de plus près, la peau, bien que sans duvet pour les deux, n'est pas tout à fait identique. Celle du brugnon est plus épaisse, plus ferme et moins brillante que celle de la nectarine, voire un peu cireuse. Mais ce caractère demande déjà un œil expert.

3. En revanche, dès l'ouverture, aucun doute n'est plus permis, le noyau les sépare. Celui de la nectarine est alvéolé et non adhérent, il se retire facilement à maturité, comme celui de la pêche. Pour le brugnon, c'est le contraire, son noyau lisse et adhérent qui s'ouvre souvent en deux à la découpe (laissant apparaître l'amande en son centre) colle au fruit et s'apparente à un noyau de prune. Ce caractère les identifie à coup sûr.

4. Leur chair est également différente. Si les deux fruits, à l'instar des pêches, peuvent avoir une chair jaune ou blanche, il est à noter que celle du brugnon se révèle légèrement plus ferme et croquante que

celle de la nectarine qui elle est un peu plus juteuse. Cela a longtemps fait préférer le brugnon pour l'expédition, car sa peau épaisse et sa chair ferme permettent qu'il s'abîme naturellement moins pendant le transport. De ce fait, la nectarine est souvent cueillie à moindre maturité pour l'exportation.

5. Quant à l'arôme, au goût et aux taux de sucre des deux fruits, qui est le souci principal des consommateurs, on dit que le brugnon est plus parfumé et sucré que la nectarine. À l'origine peut-être mais il est impossible de généraliser aujourd'hui, devant les dizaines de variétés de l'un et l'autre cultivées et commercialisées.

Tatin d'abricots, au miel & romarin



Pour 6 personnes



Difficulté niveau 2

Ingrédients

- 1,2 kg d'abricots (Bergeron ou Rouge du Roussillon)
- 2 ou 3 branches de romarin (ou une cuillerée de feuilles)
- 35 g de beurre doux
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive douce
- 40 g de sucre en poudre
- 30 g de miel (de romarin ou toutes fleurs)
- 1 disque de pâte feuilletée (ou brisée) pur beurre, bien froid



Retrouvez les recettes de Vincent Ferniot en vidéo sur Instagram

PRÉPARATION

- 1** Laver, essuyer et couper les abricots en deux oreillons puis dénoyauter. Pour ceux qui le souhaitent, casser les noyaux au casse-noix ou au marteau et récupérer les amandes. Les peler et les réserver.
- 2** Réserver une branche de romarin pour le décor, puis l'effeuiller (s'il est en branche). Hacher les feuilles au couteau.
- 3** Dans une grande poêle, verser l'huile d'olive et faire fondre le beurre (en garder une noix pour le moule) à feu moyen-vif. Verser dedans le miel, laisser fondre et ajouter la moitié du sucre. Mélanger les deux à la spatule pour bien recouvrir le fond et parsemer la poêle avec les feuilles de romarin concassées.
- 4** Disposer les oreillons d'abricots dans la poêle côté bombé sur le fond et les faire revenir 5 minutes puis les retourner et continuer 5 autres minutes. Couper le feu.
- 5** Beurrer un moule à manqué (moule à tarte à bord haut). Saupoudrer le fond avec le reste de sucre et parsemer avec les feuilles de romarin concassées.
- 6** Disposer régulièrement les abricots légèrement caramélisés, le côté bombé vers le fond. Faire deux étages si besoin. Verser dessus le peu de caramel de miel resté dans la poêle. Préchauffer le four (chaleur statique) à 200 °C.
- 7** Sortir la pâte du réfrigérateur au dernier moment et découper un disque de pâte afin qu'il dépasse du moule d'1 cm. Le poser sur les abricots et rentrer les bords à l'intérieur du moule, entre les abricots et le rebord intérieur.
- 8** Enfourner pour 30 minutes environ en baissant à 180 °C au bout de 20 minutes. Laisser refroidir avant de démouler en retournant la tarte dans une grande assiette ou un plat rond.
- 9** Servir refroidi dans la pièce, avec si vous le voulez en décor les amandes d'abricots coupées en deux et la branche de romarin restante.

Véritable, Pêche Melba



Pour 4 personnes



Difficulté niveau 2

Ingrédients

- 4 pêches blanches (françaises de préférence)
- 75 cl de glace à la vanille (artisanale)
- 200 g de framboises fraîches
- 1 grosse cuillerée à soupe de sucre glace
- 15 morceaux de sucre
- ½ gousse de vanille « Bourbon » (de la Réunion ou Madagascar)

Le chef Auguste Escoffier a transformé et codifié la cuisine française au début du XX^e siècle. Une bonne partie de son œuvre immense se trouve compilée dans son *Guide culinaire*, une véritable bible pour les cuisiniers. Mais pour le grand public, sa plus célèbre contribution à la gourmandise internationale est certainement la Pêche Melba, recette immensément simple qu'il créa pour la cantatrice Nelly Melba. Ce dessert délicieux un peu tombé dans l'oubli malheureusement (comme la poire Belle-Hélène) mériterait d'être proposé à la carte des bonnes maisons car il ne peut que plaire (à condition comme toujours d'utiliser de bons produits).

PRÉPARATION

- 1** Préparer un saladier (bol) d'eau froide. Porter une casserole d'eau à ébullition. Comme pour peler des tomates crues, plonger les pêches une à une dans l'eau bouillante pendant 15 à 20 secondes. Les sortir à l'écumoire et les rafraîchir en les plongeant dans l'eau froide (pour ne pas se brûler les doigts en les pelant). Les peler en tirant la peau qui vient facilement.
- 2** Couper en deux les pêches. Porter à ébullition 30 cl d'eau dans une petite casserole pour que les oreillons de pêche (c'est le nom des demi-pêches) puissent y baigner, avec la demi-gousse de vanille fendue et le sucre en morceaux.
- 3** Quand le sirop bout à petit bouillon, pocher les oreillons à feu doux pendant 15 minutes, puis bien égoutter de leur sirop. Passer les framboises crues (rincées) au mixeur avec le sucre glace.
- 4** Dans des coupes à glace ou des bols plats, dresser deux belles quenelles de glace vanille (artisanale « à la gousse ») façonnées à la cuiller (ou en boules). Poser dessus deux oreillons de pêche pochés et napper de purée de framboises fraîches.



Préparez vous-même la glace à la vanille ou achetez-la chez un bon glacier et ne prenez surtout pas de pêches en boîte, dont le goût n'a strictement rien à voir avec celui des pêches blanches fraîches qui est un des goûts les plus délicats qui soit. À défaut de framboises fraîches, utilisez des framboises surgelées qui feront très bien l'affaire, et surtout pas de confiture ou pire de gelée de groseille. Alors, vous pouvez y ajouter de la Chantilly, des amandes grillées ou toutes autres fioritures, mais ce ne sera plus la véritable Pêche Melba.

Ferniat
FAIT LE MARCHÉ
LE DIMANCHE DE 10H À 11H
SUR **SUD RADIO**

RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DE TOUT CE QUI SE MANGE EN PARTENARIAT AVEC **les hôtelles METRO**