

Distillerie du Centre  
Dessert



Soupe de pêches au Vin de Feste  
Tuiles de nougatine sésame



Par Patrick SOULIERE  
Restaurant le LION D'OR  
11 Place d'Espagne  
23200 AUBUSSON

**Ingrédients pour 4 personnes**

- Pêches jeunes : 1 kg (2 par personne)
- Sucre (sirop)
- 1 pièce bâton de Cannelle (sirop)
- 1 pièce Badiane (sirop)
- Sésame
- Beurre
- Vin de Feste

**Progression**

Blanchir les pêches, les émonder (retirer la peau).

Faire un sirop (eau et sucre), porter à ébullition.

Couper les pêches en deux et retirer le noyau, couper des lamelles puis les plonger dans le sirop.

Laisser hors du feu 5 mn puis égoutter et mettre dans le Vin de Feste.

Réserver au frais.

Faire une tuile en nougatine sésame.

Servir la soupe dans une assiette creuse avec une tuile et une boule de sorbet pêche.