

Pain à la Tête de Moine et aux pêches

Ce pain aux pêches est exactement ce qu'il te faut si tu as envie d'un snack simple mais avec du caractère. La combinaison de la pêche sucrée et juteuse, de la Tête de Moine cor-sée et d'un soupçon de miel est juste délicieuse. Le tout est disposé sur du pain croustillant grillé à l'huile d'olive et complété par du cottage cheese et un peu de citron râpé – simple, mais vraiment bon. Parfait pour un repas de midi estival, un snack apéritif ou un petit souper avec un verre de vin nature. Vite fait, mais avec de l'effet – comme il se doit.

Pour 4 personnes

2 pêches mûres	Huile d'olive pour rôtir	Sel et poivre noir
40 à 50 ml de Noilly Prat	Env. 120 g de cottage cheese	120 à 150 g de Tête de Moine, coupée en rosettes ou en petits morceaux
4 tranches de bon pain (p.ex. pain au levain ou pain de campagne, d'environ 1,5 à 2 cm d'épaisseur)	Zeste d'un demi-citron bio	1 à 2 cc de miel liquide (selon le goût)

Préparation:

1. Les pêches: les laver, dénoyauter et couper en fins quartiers. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive à feu moyen jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer.
2. Déglacer: mouiller avec le Noilly Prat, porter brièvement à ébullition, puis laisser réduire jusqu'à ce que le liquide soit presque entièrement réduit. Les pêches doivent être légèrement brillantes, mais pas molles. Assaisonner avec une pincée de sel. Réserver.
3. Griller le pain: faire griller les tranches de pain dans la même poêle ou dans une poêle propre avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes, idéalement des deux côtés.
4. Garnir: déposer un peu de cottage cheese sur chaque tranche de pain. Ajouter ensuite un peu de zeste de citron, une pincée de sel et du poivre fraîchement moulu.
5. Garnir: répartir régulièrement les quartiers de pêches sur le cottage cheese.
6. Et pour finir: disposer les rosettes de Tête de Moine de manière décorative. Veiller à ce qu'elles ne soient pas trop épaisses – l'élégance est de mise.
7. Touche finale: verser un filet de miel sur les rosettes de Tête de Moine – pas trop, juste assez pour accentuer le goût.

Recommandation de vin

**Carmelin Malvoisie
du Valais AOC**

<https://www.denner.ch/fr/shop-des-vins/carmelin-malvoisie-du-valais-aoc-p050334>

