



Desserts glacés

# Semifreddo aux fruits



**6h20**

**20 min**

**0**

**6h**

**381**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

## Étape 1

Préparation de la crème Chantilly

- 1 Sortir la crème au moment de réaliser la Chantilly: elle doit être bien froide.
- 2 Mettre la crème dans un cul de poule et la fouetter jusqu'à ce qu'elle monte à l'aide d'un batteur.
- 3 Peu à peu, ajouter le sucre en continuant de fouetter la crème.
- 4 Réserver la Chantilly au réfrigérateur en la couvrant d'un film alimentaire.

## Étape 2

Préparation du semifreddo

- 1 Laver les pêches, les couper en morceaux et les mettre dans le mixeur.
- 2 Ajouter le sucre, le jus de citron et la poudre d'amandes.
- 3 Mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
- 4 Transférer la crème dans un cul de poule et peu à peu y ajouter la crème Chantilly.
- 5 Remuer le tout à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que la Chantilly soit bien incorporée à la crème.

Verser la crème dans des moules individuels ou dans un

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la crème Chantilly

20 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
50 g **Sucre semoule**

### Ingrédients pour le semifreddo

500 g **Pêche**  
150 g **Sucre semoule**  
2 c. à soupe **Jus de citron**  
50 g **Amande(s) en  
poudre**

### Ingrédients pour la finition

8 **Cerise(s) à l'eau de vie**  
1 **Pêche**  
6 c. à soupe **Sucre glace**

- 6 moule à cake.
- 7 Mettre au congélateur et faire reposer le semifreddo 6 heures.
- 8 Sortir le semifreddo 10 minutes avant de le déguster.
- 9 Pour en apprécier au mieux la texture et la saveur, le semifreddo doit être dégusté froid mais pas glacé. Il doit être moelleux.

### **Étape 3**

#### Dressage du semifreddo

- 1 Découper les pêches en fines tranches.
- 2 Décorer chaque portion de semifreddo avec deux griottes et des tranches fines de pêche.
- 3 Saupoudrer de sucre glace et servir aussitôt.