

# Tétons de Vénus



*Il est dangereux d'être trop empressé auprès des femmes et de les assouvir.  
Il faut de l'indifférence pour les enflammer; et elles s'accoutument autant  
de caresses excessives qu'elles s'en dégoûtent à la fin.*

Rivarol

## Ingrédients :

2 pêches blanches  
10 g de gingembre confit  
(épicerie asiatiques)  
1 morceau de racine de  
gingembre d'environ 2 cm

80 g de sucre semoule  
2 citrons verts  
2 étoiles de badiane  
1 c. à café de cannelle  
en poudre

15 cl de crème glacée  
à la vanille  
Feuilles de menthe fraîche

**Préparation : 20 min**

**P**ressez 1 citron vert afin d'en récupérer le jus. Coupez l'autre citron en fines demi-rondelles.

Détaillez le gingembre confit en fins bâtonnets.

Râpez finement le morceau de racine de gingembre.

Dans une grande casserole, mélangez ensemble 20 cl d'eau avec le jus de citron, les demi-rondelles de citron, les étoiles de badiane, le sucre semoule, le gingembre râpé et la pincée de cannelle en poudre.

Portez à ébullition en remuant puis laissez réduire la préparation à feu doux pendant environ 8 min en remuant régulièrement.

Pelez et dénoyautez les pêches, coupez-les en deux et faites-les pocher pendant 2 à 4 min dans le sirop.

Retirez du feu et laissez refroidir, en laissant les pêches tremper dans le sirop. Prélevez 4 c. à soupe de sirop et disposez-les dans une petite casserole avec une c. à café de sucre.

Mélangez puis faites réduire à feu vif en remuant constamment jusqu'à l'obtention d'une texture proche de celle du miel. Réservez.

Répartissez dans chaque assiette deux demi-pêches pochées l'une à côté de l'autre et posez délicatement sur leur sommet une petite boule de crème glacée.

Parsemez le tout avec les fins bâtonnets de gingembre confit et nappez avec le sirop épais.

Décorez de quelques feuilles de menthe fraîche et dégustez aussitôt.