

## Coupe de pêches et chantilly coco, coulis de chocolat noir

Ces coupes aux fruits rôtis à la poêle, garnies de chantilly à base de lait de coco et de coulis de chocolat noir à l'huile Quintesens 50+ seront du plus bel effet sur votre table pour terminer en beauté un repas de Fêtes sain et gourmand.

**Pour 2 belles coupes :**

La chantilly coco (à préparer idéalement 3 heures à l'avance) :

- 30 cl de lait de coco
- 20 g de sucre de canne
- ½ cuillère à café de vanille moulue

Le coulis de chocolat noir :

- 2 cuillères à soupe de poudre de cacao non sucré
- 6 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 6 cuillères à soupe **d'huile Quintesens 50+**

Les pêches :

- 5 pêches blanches ou jaunes (ou au sirop selon la saison), ou peuvent être remplacées par 1 mangue
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne
- 1 noix de beurre
- ½ cuillère à café de cannelle moulue

**La préparation :**

Pour bien réussir la chantilly, placez le lait de coco, un grand bol et le ou les fouets du robot au congélateur pendant une quinzaine de minutes (ou 2 heures au réfrigérateur).

Versez ensuite le lait de coco dans le bol. Au batteur, fouettez la crème coco en ajoutant progressivement le sucre, puis la vanille, lorsque la crème est déjà bien montée. Réservez au frais la chantilly pendant environ 3 heures afin qu'elle se solidifie. A défaut, placez-la une quinzaine de

minutes au congélateur.

Coupez en petits quartiers les pêches une fois épluchées et dénoyautées (ou égouttées si vous utilisez des pêches au sirop). Mettez-les dans une casserole avec le sucre de canne, la cannelle et le beurre. Laissez cuire pendant quelques minutes en mélangeant régulièrement avec une cuillère en bois. Ajoutez la cannelle moulue. La cuisson à la poêle des pêches n'est pas nécessaire si vous utilisez des pêches au sirop. Vous pouvez alors les couper directement en petits quartiers et de les saupoudrer de cannelle moulue.

Préparez le coulis au chocolat en mélangeant vivement à la cuillère ou au fouet la poudre de cacao, l'huile 50+ et le sirop d'érable.

Pour le dressage, commencez par remplir une poche à douille cannelée de chantilly coco (cette étape est facultative, on peut se contenter de déposer la chantilly à la cuillère). Versez un fond de coulis au chocolat dans deux coupes à dessert. Ajoutez quelques quartiers de pêche, une couche de chantilly coco, à nouveau quelques quartiers de pêche, puis terminez par une couche de chantilly. Ajoutez le coulis de chocolat noir en traits fins et en zigzag à l'aide d'une cuillère à café. Décorez d'amandes effilées, de noisettes concassées, ou de petites billes chocolatées, ... Dégustez ce dessert bien frais !