AiL MA COCOTTE!

BELLINI

1. Pelez les pêches, mettez-les dans le bol de votre robot et mixez-les. Récupérez le coulis et répartissez-le dans 4 flûtes.
2. Complétez avec le prosecco bien frais.
3. Mélangez délicatement avec une cuillère et servez aussitôt.

💡 Si vous n'avez pas le temps de faire un coulis de pêches maison, prenez du nectar de pêche et mettez +/- 4 cl par flûte. Choisissez une marque de qualité, j'utilise pour ma part les jus d'Alain Milliat. Vous aurez le choix entre le "Nectar pêche blanche", le "Nectar pêche jaune" ou encore le "Nectar pêche de vigne", ils sont tous délicieux !
Choisissez bien vos pêches : c'est un fruit climactérique (il continue à mûrir après la récolte). La pêche est souvent cueillie avant maturité pour éviter qu'elle ne s'abîme pendant le transport mais rien ne vaut celle cueillie à point. Choisissez la souple en exerçant une légère pression entre vos doigts. Et sentez-la. Elle doit exhaler un parfum. Si vous ne sentez rien, ne la prenez-pas. Sa robe ne doit présenter aucune tache ni flétrissure. Et ne mettez pas vos pêches au réfrigérateur.

Super facile
20 mn de préparation
Cher
Sans gluten
Veggie
Vegan
Cru

Ingrédients pour 4 pers. :

Vous aurez besoin d'un mixeur (à défaut prenez un pilon et un mortier)

- 1 bouteille de **prosecco fraîche**
- 8 **pêches** jaunes

Variantes :

Pour une version plus festive, remplacez le prosecco par du champagne.
Si vos pêches n'ont pas beaucoup de goût, rajoutez 2 c. à café de sucre dans le coulis.