



## La pêche de vigne, c'est de saison !

**L**a pêche, fruit d'été préféré des Français par excellence ! Et en pleine saison, vous pêcherez de ne point goûter la pêche de vigne ! Plus qu'une variété, ce terme désigne un type de pêche à la peau couleur lie de vin, à la chair pourpre et à la maturité plus tardive (de fin août à début septembre), ce qui a inspiré des viticulteurs des coteaux du Lyonnais. En effet, quelques pêcheurs plantés au milieu de leurs vignes détectent les attaques d'oïdium pour les combattre au plus tôt... d'où son nom. Sa couleur rouge foncé lui vaut également le nom de pêche vineuse ou pêche sanguine.

Douce et spécialement fondante, elle attire par un goût bien particulier, très parfumé, à la fois sucré et

acidulé. Pour une entrée fraîche, posez-la en lamelles sur une laitue, le tout arrosé de sauce au yaourt. Osez aussi la marier à des lanières de poivrons grillés relevées de vinaigrette pimentée. En plat de résistance, canard, foie de veau et crabe sont ses meilleurs alliés ; ajoutez-la au plat six à huit minutes avant la fin de la cuisson. Les pétoncles, le poisson blanc, la volaille et les viandes blanches lui vont aussi très bien.

En dessert, consommez-la crue, nature ou en salade avec d'autres fruits. Les plus gourmands lui ajouteront une boule de glace et, pourquoi pas, un filet de caramel. Cuite, elle fond délicatement dans la bouche : en charlotte, crumble, tarte ou feuilleté, son originalité ne déce-

vra pas ! On peut aussi la faire pocher, entière, dans un sirop ou dans du vin rouge, ou farcir ses oreillons de préparations craquantes à base de poudre d'amandes, de macarons ou de sablés émiettés, et les faire cuire au four. Tout simplement, elle se déguste poêlée dans du beurre et du sucre, peut-être juste relevée d'une touche de poivre. Version légère, elle se prépare en papillote, seule ou accompagnée de framboises, parsemée de basilic ciselé. Ou bien, elle s'enfile sur des brochettes avec du melon et des abricots, pour les inconditionnels du barbecue.

Enfin, elle se réduira en purée pour des compotes, coulis, glaces ou sorbets et donnera des jus, nectars et vins apéritifs résolument parfumés.

## Ultra hydratante !

**Le profil aromatique** puissant de la pêche de vigne se combine avec les vertus gustatives propres à la pêche : très peu calorique (9 % de glucides), riche en vitamines C (la pêche couvre 10 % des AJR) et pro-A, hydratante (87 % d'eau) et reminéralisante grâce à sa teneur intéressante en potassium, phosphore, magnésium, fer, mais aussi en manganèse, cuivre, zinc, iode et sélénium. Ses fibres (2 %) stimulent en douceur le transit intestinal (elle est donc parfaite en compote pour bébé).

Choisissez des pêches mûres avec une texture souple au toucher, une odeur agréable, sans taches ni meurtrissures.

## Gâteau à la pêche de vigne

### Ingrédients

150 g de beurre ; 150 g de sucre semoule ; 1 pincée de sel ; 1 zeste de citron ; 10 g de cannelle ou de vanille ; 3 œufs ; 175 g de farine ; 500 g de pêches de vigne.

- Faites mousser le beurre et le sucre.
- Ajoutez sel, citron et cannelle.
- Mélangez les œufs petit à petit.
- Mélangez la farine en dernier.
- Étalez dans un plat de 20 cm de diamètre, à haut rebord, habillé de papier sulfurisé.

- Piquez les quartiers de pêches de vigne dans la pâte.
- Faites cuire à 200 °C (thermostat 8), environ 20 min.

(Recette proposée par la pâtisserie Combet de Chaponost, Rhône, en collaboration avec la société Sicoly)



© Pâtisserie Combet