

## A la Table d'Hôtes

A notre table, nous aimons utiliser  
pour le plaisir de nos convives,



### nos Cyrops aux Pistils de Safran

# MELONS ET PECHES ROTIES AU CYROP DE SAFRAN

(recette facile d'été)

Ingrédients (pour 6 personnes): 1 gros melon bio, 3 belles pêches bio, 40 g de beurre salé, cyrop aux pistils de safran bio de la Schaafraniere, fleur de sel de Guérande, feuilles de menthe.

Coupez le melon en quartiers, épépinez-le. Lavez les pêches, coupez les en deux et retirez le noyau.

Dans un grand poêlon, faites compoter délicatement dans le beurre salé le melon et les pêches, 20 min côté peau, 20 min côté chair.

Quelques minutes avant la fin de cuisson, verser du cyrop de pistils de safran bio sur les pêches et laisser réduire en prenant bien soin avec une cuillère d'arroser les pêches avec la réduction safranée jusqu'à légère caramélisation.

Dressez sur une assiette votre pêche et votre quartier de melon sur lequel vous déposerez un peu de sel de Guérande. Décorez avec quelques feuilles de menthe.

Servir aussitôt.

Bonne dégustation !

PS : adaptation d'une recette d'Alain PASSARD, 3 étoiles Michelin.