Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Десерт

Десертный кускус с жареными персиками и розмарином

Сложность: Приготовить легко

Продукты Bravolli:

Кускус

Image not found or type unknown

Ингредиенты:

Идея фудпейринга: Сладкие карамелизированные персики с согревающей нотой розмарина создают изысканный дуэт. Нежный кускус становится основой для этого десерта, а хрустящий миндаль добавляет текстурный контраст. Это сочетание сладости, древесной горчинки и ореховой ноты.

Способ приготовления:

- Отварите кускус согласно инструкции на упаковке.
- Разрежьте персики пополам и удалите косточку.
- На сковороде растопите сливочное масло с 1 ст. л. меда и иголками розмарина. Выложите персики срезом вниз и обжаривайте на среднем огне 3-4 минуты, пока они не карамелизуются.
- Миндальные лепестки обжарьте на сухой сковороде до золотистости.
- Взбейте вилкой кускус, выложите в тарелки. Сверху положите половинки персиков, полейте оставшимся медом и маслом со сковороды, посыпьте миндалем и щепоткой морской соли.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Image not found or type unknown Image not found or type unknown

- Карамелизировать персики с небольшим количеством корицы или ванили для глубины вкуса.
- Добавить в кускус немного лимонной цедры для яркости.
- Использовать немного греческого йогурта или взбитых сливок рядом, чтобы смягчить сладость.
- Подачу можно украсить мятой для контраста и свежести.