



Grilled Peaches

with Maple Chantilly and Cinnamon Crumb Topping

25 Minutes

Start here

Before starting, preheat the grill to 450°F. Lightly oil the grill. Wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, silicone brush, large bowl, whisk, large non-stick pan

Ingredients

	4 Person
Cream	237 ml
Peach	4
Maple Syrup	4 tbsp
Cinnamon	1 tsp
Quick Oats	½ cup
All-Purpose Flour	4 tbsp
Brown Sugar	100 g
Pecans	28 g
Mint	7 g
Butter	5 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prepare cinnamon crumb topping , maple chantilly and peaches

- Combine **flour, oats, pecans, ½ cup packed brown sugar, cinnamon** and **¼ tsp salt** in a medium bowl.
- Halve, then **pit peaches**. (**NOTE:** If peaches are too firm, slice into quarters instead.)
- Meanwhile, add **cream** and **1 ½ tbsp maple syrup** to a large bowl. Beat using an electric mixer or whisk until stiff peaks form, 2-3 min. Set aside in the fridge until ready to use.



3 Grill peaches

- Add **peach halves** to the grill, cut side-down. Grill, without flipping, until **peaches** are charred on the cut-side, 2-3 min. (**NOTE:** For quartered peaches, lay slices perpendicular to the grill so they don't fall through).
- Transfer **peaches** to a plate. Brush **each half** with **1 tsp maple syrup**. (**NOTE:** Reserve any remaining maple syrup for next step.)



2 Make cinnamon crumb topping

- Melt **5 tbsp butter** in a large non-stick pan over medium heat.
- Once melted, add **flour mixture**. Cook, stirring constantly, until **mixture** is moistened and forms small clumps.
- Reduce heat to medium-low. Cook, stirring frequently, until **crumbs** are golden-brown and well-toasted, 6-8 min. (**NOTE:** Don't worry if crumb topping is soft; it will firm up as it cools.)
- Transfer **cinnamon crumb topping** to a plate.



4 Finish and serve

- Divide **two peach halves** between each plate.
- Dollop **maple chantilly** over top, then sprinkle with **cinnamon crumb topping**. (**NOTE:** Use any remaining cinnamon crumb topping and whipped cream to top future desserts! Cinnamon crumb topping can be kept in the fridge for up to two weeks.)
- Tear **mint leaves** off stem and sprinkle over top, if desired.
- Drizzle **any remaining maple syrup** over top, if desired.



Pêches grillées

avec crème chantilly à l'érable et garniture croustillante à la cannelle

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer la grille du barbecue à 230 °C (450 °F). Huiler légèrement la grille du barbecue. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

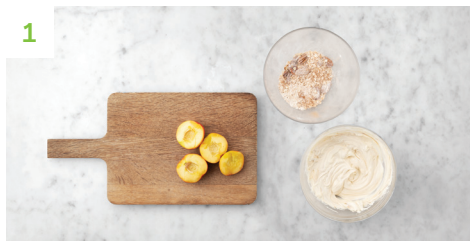
	4 personnes
Crème	237 ml
Pêche	4 unité
Sirop d'érable	4 c. à soupe
Cannelle	1 c. à thé
Flocons d'avoine à cuisson rapide	½ tasse
Farine tout usage	4 c. à soupe
Cassonade	100 g
Pacanes	28 g
Menthe	7 g
Beurre*	5 c. à soupe
Sel*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer la garniture, la crème chantilly et les pêches

- Dans un bol moyen, combiner la **farine**, les **flocons d'avoine**, les **pacanes**, $\frac{1}{2}$ tasse de **cassonade tassée**, la **cannelle** et $\frac{1}{4}$ c. à **thé** de **sel**.
- Couper les **pêches** en deux, puis retirer leurs noyaux. (**REMARQUE** : Si les pêches sont trop fermes, les couper en quartiers.)
- Entre-temps, ajouter dans un grand bol la **crème** et **1 ½ c. à soupe** de **sirop d'érable**. À l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique, battre le mélange de 2 à 3 min, jusqu'à ce que des pics fermes se forment. Réserver au frigo jusqu'au moment du service.



3 Griller les pêches

- Disposer les **pêches**, côté coupé vers le bas, sur la grille du barbecue. Griller de 2 à 3 min, sans retourner, jusqu'à ce que le côté coupé des **pêches** soit marqué. (**REMARQUE** : Pour les quartiers de pêches, les disposer perpendiculairement à la grille pour éviter qu'ils ne tombent.)
- Transférer les **pêches** sur une assiette. Badigeonner **chaque moitié** de **1 c. à thé** de **sirop d'érable**. (**REMARQUE** : Conserver le sirop restant pour la prochaine étape.)



2 Cuire la garniture croustillante à la cannelle

- Dans une grande poêle antiadhésive, fondre **5 c. à soupe** de **beurre** à feu moyen.
- Ajouter le **mélange de farine** au **beurre fondu**. Cuire, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **mélange** soit humecté et forme de petits grumeaux.
- Réduire à feu moyen-doux. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **grumeaux** soient dorés et bien grillés. (**REMARQUE** : Les grumeaux durciront en refroidissant.)
- Transférer la **garniture croustillante** dans une assiette.



4 Terminer et servir

- Répartir **deux moitiés** de **pêches** dans chaque assiette.
- Couronner de **crème chantilly à l'érable**, puis saupoudrer de **garniture croustillante à la cannelle**.
- Détacher les **feuilles de menthe** de leur tige et garnir les **pêches** de **menthe**, si désiré.
- Arroser du **reste** du **sirop d'érable**, si désiré. (**REMARQUE** : Utiliser le reste de la garniture croustillante à la cannelle et de la crème chantilly pour garnir d'autres desserts! La garniture croustillante à la cannelle peut être conservée au réfrigérateur jusqu'à deux semaines.)

FR 3216