**Les pêches Amélie**

 **Pour 8 pêches**

**Un peu de sirop de fraises ou de framboises.
Un peu de pâte d'amande verte.
Les brioches :
- 1 càc de levure de boulanger lyophilisée (ou 10 g de levure fraîche)
- 50 g de lait
- 50 g de crème liquide
- ½ càc de sel
- 2 œufs entiers + 1 jaune
- 435 g de farine
- 75 g de sucre (vanillé maison pour moi)
- 90 g de beurre mou
Sucre coloré :
- 10 càs de sucre
- 5 gouttes de colorant rouge
Sirop :
- 85 g d'eau
- 70 g de sucre
- 1 càs de rhum ambré
Crème pâtissière :
Quelques cuillerées de la** [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/creme-patissiere/)**.**

**La Veille :**
**La pâte à brioche :**
Mettre dans la cuve de la Map le lait et la crème, le sel, les œufs.
Ajouter la farine, faire un puits et verser la levure. Recouvrir de farine.
Saupoudrer de sucre et déposer le beurre en petites parcelles.
Lancer le programme "pâte" et le laisser se dérouler jusqu'au bout (1 h 20).
Sortir le  pâton et le dégazer.
Déposer la pâte dans un grand saladier. Filmer et mettre au réfrigérateur toute une nuit.

**Le sucre coloré :**Mettre le sucre dans un petit bocal.
Ajouter le colorant et bien mélanger avec une fourchette en écrasant les petits grumeaux.
Laisser sécher à l'air en remuant de temps en temps.

**Le sirop :**Faire bouillir l'eau et le sucre.
Hors du feu, ajouter le rhum.
Laisser refroidir.

**La crème pâtissière :**Préparer la crème pâtissière suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/creme-patissiere/).

**Le lendemain :**
**Cuisson de la pâte :**Sortir la pâte du réfrigérateur et dégazer à nouveau.
Étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 2 cm environ.
Découper des ronds avec l'emporte-pièce de 6 cm (j'en ai obtenu 16).
Déposer les rondelles de pâte sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
Laisser lever 35 minutes (pour moi dans le four à 40° fonction étuve).
Monter la température du four à 160° et laisser cuire entre 15 et 20 minutes en surveillant.
Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

**Montage des pêches :**Avec une petite cuillère évider un peu les brioches par le côté plat, sans les percer.
Mouiller avec une cuillerée de sirop.
Remplir avec la crème en laissant déborder un peu.
Assembler 2 moitiés pour former une pêche.
Badigeonner d'un peu de sirop de fraises à l'aide d'un pinceau.
 Saupoudrer de sucre coloré.
Déposer les pêches sur le côté dans une caissette en papier.
Garnir d'une petite feuille découpée dans de la pâte d'amande.