

Tiropatina pour 6 personnes (4 cuillères à soupe par personne)

1 verre de lait
6 c à soupe de miel
3 jaunes d'œufs
1 cuillère à soupe de poivre

Nota : j'ai mis beaucoup moins de poivre - 2 tours de moulin peut-être et du coup seulement 3 cuillères de miel.

Mixer les jaunes d'œufs, le miel et le poivre

Faire bouillir le lait le verser dessus en battant bien. Faire épaissir au bain-marie (cela ne doit plus bouillir sinon la crème tourne, il faut donc retirer du feu dès que la crème a la consistance voulue.)

Servir sur des pêches pochées (1 pêche par personne, coupée en 4, très peu d'eau dans une casserole et quelques minutes de cuisson).