

Escoffier - "Cuoco dei re, re dei cuochi" - fu decorato della Legion d'Onore nel 1920 e nominato ufficiale nel 1928.

Morì a quasi novant'anni, a Montecarlo, quindici giorni dopo la moglie.

Fu un creativo e un innovatore, autore di ricette conosciute in tutto il mondo, fra cui la celeberrima Pesca Melba, dedicata alla cantante lirica australiana Nellie Melba.

Sosteneva che l'arte culinaria dovesse essere praticata con semplicità, valorizzando sapore e nutrimento dei cibi.

PESCA MELBA

“Lasciate macerare le pesche in sciroppo di vaniglia, mettetele in un calice sopra uno strato di gelato di vaniglia e cospargetele di purea di lampone.”

VARIAZIONE:

Per 6 persone :

6 pesche Montreuil ben mature
1 litro di gelato alla vaniglia molto cremoso
250 gr di lamponi freschissimi
150 gr di zucchero in polvere
Mandorle fresche per decorare
Zucchero filato per decorare

PREPARAZIONE:

Scottare le pesche per 2 secondi in acqua bollente, quindi scolarle e versarle immediatamente nell'acqua ghiacciata. Pelarle, disporle su di un piatto, spolverale leggermente di zucchero e tenere al fresco.

A parte preparare una purea setacciata di lamponi e zuccherare.

Servire le pesche su di un letto di gelato alla vaniglia e ricoprire con lo sciroppo ai lamponi. A scelta, si potranno decorare con delle mandorle fresche in scaglie e con un poco di zucchero filato.



La Pêche Melba d'Auguste Escoffier