

ENTREMET PÊCHE VERVEINE



INGRÉDIENTS

Bavaroise verveine :

- 7g de gélatine
- 50g de sucre
- 190g de lait
- 70g de jaune d'œufs
- De la verveine fraîche
- 190g de crème fraîche entière

Dacquoise :

- 125g de blanc d'œufs
- 35g de sucre glace
- 75g de poudre d'amande
- 20g de féculé

Entremet pêche :

- 5 feuilles de gélatine
- 300g de crème liquide entière
- 100g de sucre poudre
- 500g de purée de pêche

PRÉPARATION

LA VEILLE

Bavaroise verveine :

- Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide
- Porter le lait à ébullition, ajouter les feuilles de verveine et laisser infuser au moins 10 minutes
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter le lait chaud en fouettant bien
- Porter le tout à 82° et ajouter la gélatine essorée
- Mélanger bien pour dissoudre la gélatine
- Laisser refroidir le lait/verveine à 30 / 35°
- Pendant ce temps, monter la crème en chantilly et ajouter le lait/verveine délicatement
- Remplir le moule à moitié et mettre au congélateur jusqu'au lendemain

Dacquoise :

- Préchauffer votre four à 180°
- Tamiser tous les ingrédients secs
- Battre les blancs en neige et incorporer les ingrédients secs petit à petit
- Mettre dans une poche à douille et faire un cercle de la dimension du moule sur une plaque silicone
- Mettre au four 18° 15 à 20 minutes
- Réserver au frais jusqu'au lendemain

LE LENDEMAIN

Entremet pêche :

- Monter la crème en chantilly avec le sucre
- Faire fondre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Chauffer 100g de purée de pêche, ajouter la gélatine fondue et mélanger avec le reste de purée de pêche
- Incorporer délicatement la chantilly à cette préparation
- Ajouter des morceaux de pêche

Montage :

- Sortir le bavarois verveine du congélateur
- Verser dessus l'entremet pêche pour compléter le moule
- Terminer le montage par le biscuit dacquoise que vous aurez découpé au format du moule
- Remettre le tout au congélateur

LE JOUR J

Sortir votre entremet du congélateur 4 à 6 h avant de le consommer

Décorer encore gelé avec une bombe de couleur alimentaire et des fruits