

Entremet pêche-verveine

Biscuit

125g de beurre mou

70g de sucre en poudre

2 jaunes d'œufs

135g de farine

½ sachet de levure chimique

Confit de pêche

3 pêches jaunes

60g de sucre

1 cuil. soupe de miel

2.5 feuilles de gélatine

Ganache montée à la verveine

150g de crème liquide entière

40g de chocolat blanc

6 à 10 feuilles de verveine fraîche selon leur taille

(Ou 1 sachet d'infusion verveine)

1 feuille de gélatine

Décoration

1 pêche

Nappage neutre

1 brin de verveine

Matériel : 1 cercle de pâtisserie de 20cm de diamètre et 3.5cm de haut, 1 moule à gâteau de 20cm de diamètre

Ganache montée à la verveine (à faire la veille): Faites tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole portez la moitié de la crème à frémissement, coupez le feu, ajoutez la verveine et laissez infuser 15-20 minutes.

Retirez les feuilles de verveine de la crème, remettez-la sur feu doux et incorporez le chocolat blanc. Quand le chocolat à fondu et que le mélange est lisse ajoutez le reste de crème et la feuille de gélatine, mélangez, filmez au contact et laissez refroidir avant de réserver au frigo pour la nuit.

Biscuit: Fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il devienne crémeux, ajoutez le sucre et continuez de fouetter quelques instants. Incorporez les jaunes d'œufs l'un après l'autre puis ajoutez la farine et la levure.

Quand la pâte est bien homogène, étalez-la dans un moule (ou un cercle) de 20 cm de diamètre et laissez-la reposer 30 minutes au congélateur avant de la faire cuire dans un four chaud à 180°C pendant 15 minutes.

Confit de pêche: Faites tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Lavez et coupez les pêches en morceaux (gardez la peau), vous devez en obtenir environ 350g. Dans une casserole faites cuire les morceaux de pêches avec le sucre et le miel. Quand les morceaux de fruits commencent à bien se ramollir ôtez la casserole du feu, mixez finement et ajoutez le feuille de gélatine essorée. Mélangez pour bien dissoudre la gélatine et laissez un peu refroidir.

Chemisez un cercle à pâtisserie de 20cm de diamètre et 3.5cm de haut avec du film alimentaire. Quand le confit de pêche à refroidit versez-le dans le cercle et placez-le au congélateur pendant 2 heures.

Montage: Egalisez la surface du biscuit.

Fouettez la ganache comme pour une chantilly.

Sortez le confit de pêche du congélateur, décerclez-le et servez vous du cercle pour monter l'entremet: Déposez le biscuit au fond du cercle, posez par dessus le disque de confit de pêche et recouvrez le tout avec la ganache, lissez-la.

Coupez des tranches fines dans la dernière pêche, déposez-les sur la ganache en formant une rosace, nappez-les avec le nappage neutre que vous aurez passé quelques secondes au micro-onde pour le liquéfier. Saupoudrez un peu de brisures de biscuit, un brin de verveine et le tour est joué.

