



### Ingredients pour 40 galettes :

- 1.4 kg de pêches
- 100 g de sucre
- 21 g de marjolaine
- 6.1 g d'Agar-agar
- 250 g de Galettes Saint-Michel
- 125 g de beurre



Epluchez et dénoyautez les pêches, puis les mixez afin d'obtenir une purée. Ajouter le sucre et porter à ébullition. Ajoutez la marjolaine hachée (que vous aurez préalablement séchée pendant deux jours dans un endroit sec et ventilé). Laissez infuser pendant 30 mn hors du feu.

Passez au chinois et ajoutez l'agar-agar et portez à ébullition. Broyez finement les Galettes Saint-Michel et y incorporez de beurre fondu. Bien mélanger. Mettre 7.5 g du mélange biscuits/beurre dans chaque « cercle ». Pressez fortement pour obtenir une base plate et solide. Laissez refroidir au frigo pendant une heure.

Ajoutez 23.5 g de purée pêche/marjolaine. Refroidir au frigo pendant 6 heures. Mettez les couronnes de Galettes Saint-Michel sur la purée pêche/marjolaine. Entérez les cercles.

\* séchage de la fleur de marjolaine : au four 50°C jusqu'à séchage complet (opération qui peut durer plusieurs heures selon les types de four)

