

Autres desserts aux fruits

Coupe de pêches, verveine et pain d'épice



4h15

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

1h15

CUISSON

2h

REPOS

542

CALORIES

Étape 1

Préparation du pain d'épices

- 1 Préchauffer le four à 80°C (Th.3).
- 2 Tailler la moitié du pain d'épices en tranches puis en bâtonnets avec un couteau éminceur.
- 3 Répartir les bâtonnets de pain d'épices sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Tailler le reste de pain d'épices en tranches, détailler ces dernières en ronds avec des emporte-pièces. Réserver sur une assiette.
- 5 Enfourner les bâtonnets de pain d'épices, laisser sécher pendant 1 heure environ.

Étape 2

Préparation des pêches

- 1 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un saladier d'eau froide.
- 2 Verser le jus de pêches dans la casserole.
- 3 Fendre la gousse de vanille en deux, gratter les graines avec la lame d'un couteau d'office.
- 4 Mettre les graines de vanille dans la casserole avec la gousse.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la
gelée de pêches

250 g **Pain d'épices**
50 cl **Jus de pêche**
8 g **Feuille de gélatine**
1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la
poêlée de pêches

4 **Pêche**
10 g **Beurre**
12 cl **Liqueur de pêche**
1 botte(s) **Verveine**

Ingrédients pour la
chantilly

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
20 cl **Jus de pêche**

Ingrédients pour le
dressage

240 ml **Glace vanille**

- 5 Faire chauffer la casserole sur feu moyen, mélanger avec un fouet.
- 6 Lorsque le jus est chaud, ôter du feu et ajouter les feuilles de gélatine préalablement égouttées.
- 7 Mélanger avec le fouet. Verser le jus dans le fond des verres qui serviront au dressage.
- 8 Réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que la gélatine prenne, pendant environ 2-3 heures.
- 9 Ouvrir les pêches avec un couteau d'office, ôter le noyau. Les couper en petits cubes avec un couteau éminceur.
- 10 Réserver les cubes de pêche sur une assiette.
- 11 Effeuille la verveine, ciseler finement les feuilles avec le couteau éminceur. Réserver dans un ramequin.
- 12 Faire chauffer une poêle avec une noisette de beurre.
- 13 Ajouter les morceaux de pêches dans le beurre moussant, laisser cuire pendant 4 à 5 minutes.
- 14 Déglacer ensuite avec la liqueur de pêche, ajouter la verveine.
- 15 Débarrasser dans une assiette et laisser refroidir.

Étape 3

Préparation de la chantilly à la pêche

- 1 Dans un siphon, verser le jus de pêche et la crème liquide.
- 2 Fermer le siphon et insérer les deux cartouches de gaz en secouant entre chaque ajout.
- 3 Réserver au réfrigérateur.
- 4 Sortir les bâtonnets de pain d'épices du four.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le verre contenant la gelée et la chantilly du réfrigérateur.
- 2 Placer la rondelle de pain d'épices sur la gelée et dresser les pêches poêlées par dessus.
- 3 Dresser à nouveau un disque de pain d'épices, finir en recouvrant ce dernier de chantilly. Décorer de verveine ciselée.
- 4 Placer le verre sur une assiette, disposer à côté une verrine avec les bâtonnets de pain d'épices.
- 5 Ajouter une quenelle de glace à la vanille dans un petit verre puis servir.