



William Rollet

*Autres desserts aux fruits*

Coupe de pêches, verveine et pain d'épice

**4h15 1h 1h15 2h 542**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS 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. Réservoir 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** Eeffeuiller 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.