Loïc Montel

Autres desserts aux fruits

Pêche pochée aux fruits rouges

14h35	45 min	50 min	13h	427
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pêche pochée

1. Mettre l'eau, le sucre et la gousse de vanille dans une casserole sur feu vif.
2. Remuer le tout à l'aide d'une cuillère en bois. Porter à ébullition pendant 30 secondes puis réserver hors du feu.
3. Laver les pêches, les évider par le bas à l'aide d'une cuillère parisienne, puis retirer le noyau à l'aide d'une paire de ciseaux.
4. Porter une casserole d'eau à ébullition, monder les pêches pendant 2 minutes.
5. Préparer un saladier rempli d'eau froide et de glaçons.
6. Les sortir à l'aide d'une écumoire, les placer immédiatement dans le saladier d'eau glacée pour stopper la cuisson.
7. Peler les pêches à l'aide d'un couteau d'office, les immerger pendant 10 à 15 minutes dans le sirop pour les pocher.
8. Les sortir ensuite à l'aide d'une écumoire, les placer dans un saladier avec la pulpe de fruits rouges.
9. Laisser mariner pendant une nuit entière.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pêche

4 **Pêche**
200 g **Eau**
100 g **Sucre semoule**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 **Glaçon(s)**
100 g **Pulpe de fruits**

Ingrédients pour le sablé breton

35 g **Jaune(s) d'oeuf**
40 g **Sucre semoule**
100 g **Farine**
5 g **Levure chimique**
90 **Beurre**
1.5 g **Sel**

Ingrédients pour le sorbet framboise

180 g **Pulpe de fruits**
80 g **Eau**
40 g **Sucre semoule**
20 g **Glucose**

Étape 2

Préparation et cuisson du sablé breton

1. Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
2. Mettre le beurre pommade dans un saladier, verser les jaunes d'œufs, le sucre et le sel. Fouetter l'ensemble.
3. Ajouter ensuite la farine et la levure préalablement tamisées. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Enrouler la pâte de film alimentaire, la mettre à reposer au réfrigérateur pendant environ une heure.
4. Fleurer le plan de travail, abaisser la pâte sablée sur une épaisseur de 0,5 cm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
5. SI la pâte est collante, l'abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé.
6. Disposer la pâte sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé, enfourner pendant 25 minutes.

Étape 3

Réalisation du sorbet à la framboise

1. Faire chauffer une casserole d'eau.
2. Verser le sucre et le glucose en pluie, mélanger le tout à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition, laisser bouillir pendant 30 secondes puis retirer du feu.
3. Passer le sirop au chinois au dessus du saladier rempli de pulpe de framboise. Mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Laisser refroidir.
4. Transvaser l'appareil à sorbet dans une sorbetière. Turbiner selon le temps indiqué sur le mode d'emploi.

Étape 4

Préparation de la crème diplomate à la vanille

1. Fendre la gousse de vanille en deux, gratter l'intérieur pour récupérer les graines à l'aide d'un couteau d'office.
2. Verser le lait dans une casserole. Ajouter la vanille puis faire chauffer sur feu moyen.
3. Pendant ce temps, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un batteur. Ajouter la poudre à crème pâtissière.
4. Lorsque le lait commence à bouillir, éteindre le feu. Le verser sur les jaunes tout en remuant.
5. Reverser le mélange dans une casserole propre, remettre sur le feu.
6. Porter le mélange à ébullition en remuant énergiquement pour que la crème pâtissière n'accroche pas au fond de la casserole.
7. Lorsque la crème devient épaisse, couper le feu et la débarrasser dans un saladier.
8. La filmer au contact et la mettre à refroidir au réfrigérateur.
9. Mettre la crème liquide bien froide dans un saladier. La monter en chantilly avec un batteur. Quand la crème commence à épaissir, ajouter le sucre glace et continuer de battre.

Ingrédients pour la crème diplomate à la vanille

- 25 cl **Lait demi-écrémé**
- 3 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 60 g **Sucre semoule**
- 20 g **Poudre à crème pâtissière**
- 25 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Gousse(s) de vanille**
- 25 g **Sucre glace**

Ingrédients pour le dressage

- 1 **Groseilles**
- 1 **Mûre(s)**

10 Quand la crème pâtissière a refroidi, incorporer délicatement la crème chantilly à l'aide d'une maryse. Réserver.

Étape 5

Dressage

1. Egoutter les pêches à l'aide d'une écumoire. Placer une boule de sorbet à la framboise dans le fond de la pêche. Puis Incorporer la crème diplomate à l'aide d'une poche à douille.
2. Emietter quelques morceaux de sablé breton, les disposer dans le fond d'une assiette creuse.
3. Placer la pêche dessus, décorer de quelques mûres et de groseille.
4. Servir aussitôt.