



Fine Gelée de Pêche au Champagne et Citron vert, Chantilly infusée à la Verveine

PAR JÉRÔME ARTIGUEBERE

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

5 Pêches au Sirop
(Vergers de Gascogne)
300 g de Sirop des
Pêches
90 g de Champagne
35 g de Jus de Citron
Vert
2.5 Feuilles de Gélatine
300g de Crème Liquide
à 35%
15 g de Feuilles de
Verveine
30 g de Sucre Glace
10 Têtes de Verveine

Chantilly infusée à la Verveine

Chauffer la crème jusqu'à frémissement et y jeter les feuilles de verveine pour les faire infuser, couvrir hermétiquement avec du film alimentaire pendant 15 mn.
Passer dans une passette et réserver au frais. Il est préférable de réaliser cette opération la veille pour que la crème soit bien froide pour monter la chantilly.

Gelée de Pêche au Champagne et Citron vert

Prélever le sirop des pêches et y ajouter le champagne et le jus de citron vert.
Chauffer une petite partie pour y faire fondre les feuilles de gélatine (préalablement ramollies dans de l'eau bien froide) puis mélanger au reste de la préparation.

Dressage

Tailler les pêches en dés de 1 cm de côté et les disposer dans les verrines, verser le sirop jusqu'à hauteur et réserver au frais.
Monter la chantilly en ajoutant à la crème infusée le sucre glace. La crème doit être très froide pour un meilleur résultat ; pour ce faire, mettre le récipient que vous allez utiliser 15 mn au congélateur.

