

Autres desserts aux fruits

Pêche pochée aux fruits rouges



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

 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 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.

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 Emitter 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.