



Fine Gelée de Pêche au Champagne

Citron vert, Chantilly infusée à la Verveine

INGREDIENTS (10 PERS)

- 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
- 300 g de Crème Liquide à 35%
- 15 g de Feuilles de Verveine
- 30 g de Sucre Glace
- 10 Têtes de Verveine

RECETTE DU CHEF JÉRÔME ARTIGUEBERE



PRÉPARATION

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.



les tables du gers



La Bastide En Gascogne,
Av des Thermess
32150 BARBOTAN
LES THERMES
Tél.: 05 62 08 31 00