



# FINANCIER AUX AMANDES, PÊCHES FLAMBÉES ET CRÈME CHANTILLY À LA VERVEINE

## INGRÉDIENTS (6 PERS)

- 6 pêches
- 0,15 kg de sucre
- 0,05 L d'armagnac
- 0,1 kg de beurre
- 0,08 kg de poudre d'amande blanche
- 0,15 kg de sucre glace
- 0,05 kg de farine
- 0,14 kg de beurre
- 3 blancs d'œuf
- 0,5 L de crème liquide
- 0,025 kg de sucre
- Verveine fraîche



## PRÉPARATION

Éplucher les pêches, les tailler en gros quartiers. Faire fondre le beurre dans une poêle, y ajouter le sucre, le faire caraméliser y ajouter les quartiers de pêches, les faire cuire, puis les flamber, réserver pour que les pêches tempèrent.

Dans un saladier mélanger toutes les poudres, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette. Ajouter le dans le saladier avec les blancs et mélanger à la spatule pour ne pas ajouter d'air dans la préparation (pas de foisement). Mettre l'appareil à financier dans un moule à cake et faire cuire à 200°C.

Faire infuser les feuilles de verveine dans la crème tiédie, une fois totalement refroidi passer à l'étamine. Mettre au batteur pour faire la chantilly ou dans un syphon, ajouter le sucre.

**Dressage** : une tranche de financier, quelques quartiers de pêche, un peu de caramel de cuisson et un point de chantilly

les tables du gers



Le XX Bar à Manger  
7 rue Henri Roujeon  
32190 Vic-Fezensac  
Tel : 05 62 58 01 05