



# LA FINE GELÉE DE PÊCHE BLANCHE À LA VERVEINE, MOUSSE AU CITRON

## INGRÉDIENTS POUR 6 ASSIETTES

### Gelée de pêche

- 4 Pêches Blanches
- 1L d'eau
- Sucre 300gr
- 4 Branches de Verveine
- 6 Feuilles de Gélatine

### Décor

- Feuilles de Verveine
- Farine de Riz
- Blancs d'œuf
- Huile de Friture
- Sucre Glace

### Mousse citron

- Crème liquide 35 % 125 gr
- Lait 50 gr
- Jus de Citron 50 gr
- Zeste de Citron râpé 1
- Sucre 20 gr



## PRÉPARATION

### *Gelée de pêches*

Chauffer 500gr d'eau avec le sucre, ajouter le restant d'eau pour refroidir le sirop. Mettre les pêches en cuisson dans le sirop sans les éplucher (faire une incision sur la peau), avec les branches de verveine. Cuire à couvert avec un papier sulfurisé sans ébullition 20min, débarrasser et laisser refroidir les pêches. Pendant la cuisson mettre les feuilles de gélatines à ramollir dans de l'eau fraîche. Récupérer 1L du sirop de cuisson et incorporer la gélatine. Couper les pêches en gros cubes, les disposer dans une assiette creuse et y verser la gelée de pêche. Déposer dessus de la verveine finement ciselée et laisser les assiettes au frais pendant au moins deux heures.

### *Mousse citron*

Dans un saladier, râper la peau du citron, le presser, ajouter le sucre, le lait et la crème, puis laisser infuser 5 /10 minutes au frais. Passer au chinois étamine ou passette fine puis monter en chantilly. On peut aussi utiliser un siphon à chantilly.

### *Décor*

Faire chauffer l'huile de friture (160°C), passer les feuilles de verveine dans le blanc d'œuf puis la farine de riz. Les passer en friture puis les égoutter sur du papier absorbant. Saupoudrer de sucre glace.

### *Dressage*

Au centre de l'assiette, déposer la mousse citron en rosace à l'aide d'une poche à douilles (cannelée) ou du siphon, parsemer de verveine frite et un bouquet de verveine fraîche.



### Accord Mets et Vin

Côtes de Gascogne blanc moelleux, à base de Gros Manseng. Ce vin tendre sublimerait la dégustation de ce dessert, en accentuant ses arômes fruités et en apportant une touche de douceur par des notes miellées.

