



Bavaise à la pêche

Ingredients

Biscuit

180g de palets bretons

60g de beurre mou

Coulis de pêche

500g de pêches

100g d'eau

100g de sucre

Mousse à la pêche

300g de coulis de pêche

350g de crème liquide entière

3,5feuilles de gélatine

Miroir à la pêche

200g de coulis de pêche

1,5feuilles de gélatine

Biscuit

Mixer ensemble les palets bretons et le beurre.

Etaler au fond du cercle muni d'un rhodod en tassant bien et placer au frais.

Coulis de pêches

Dans une casserole faire chauffer la chair de pêche, l'eau et le sucre.

Arriver à ébullition, réduire le feu et laisser compoter 10minutes, puis mixer la préparation.

Mousse à la pêche

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de pêche puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre.

Laisser refroidir.

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de pêche refroidi.

Verser dans le cercle sur le biscuit et mettre 1h au congélateur.

Miroir à la pêche

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de pêche puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 8h.