



MARMELADE DE PÊCHES AU CITRON VERT GELÉE VERVEINE SORBET FRAMBOISE



Pour 6 personnes

La mousse de verveine : 1/2l de lait, 6 jaunes d'œufs, 60g de sucre, une feuille et demie soit 3g de gélatine, 50g de verveine fraîche.

Faites bouillir le lait et y infuser la verveine 10 min à couvert et hors du feu. Mélangez le sucre et les jaunes, passez le lait infusé au chinois en foulant bien et faites cuire cette crème anglaise parfumée à la nappe soit entre 82° et 84°. Essorez soigneusement les feuilles de gélatine préalablement ramollies à l'eau froide et incorporez-les à la crème chaude. Laissez un peu refroidir, passez au chinois et versez dans le siphon en le remplissant au 3/4. Incorporez 1 ou 2 cartouches de gaz selon sa taille et réservez au réfrigérateur en position couchée.

La gelée : 175g d'eau minérale, 75g de jus de citron, 50g de sucre, 1.5g de Iota, 50g de verveine.

Portez à ébullition l'eau, le sucre et le jus de citron. Ajoutez la verveine et laissez aussi infuser à couvert et hors du feu pendant 10 min. Filtrez pour retirer la verveine, reportez à ébullition ajoutez le Iota et laissez cuire 3min. Répartir au fond des verrines ou dans des assiettes creuses et réservez au froid.

La compote de pêches : 3 pêches, 30g de sucre roux, 3 citrons verts.

Lavez les fruits sans les épilucher et coupez-les en dés réguliers. Faites les cuire dans une sauteuse avec le sucre, les zestes et le jus des citrons verts jusqu'à l'obtention d'une marmelade. Les fruits ne doivent pas être en purée !

Le sorbet framboise : 250g de framboises, 1/2 jus de citron, 1/2 jus d'orange 75g de sucre fin.

Mixez finement les framboises avec les jus et le sucre, passez le tout au chinois pour éliminer les grains, turbinez le plus tard possible.

La finition du chef : Sortez les verrines ou les assiettes du réfrigérateur, disposez la compote de pêches au centre, recouvrez d'une cuillère de sorbet framboise, siphonnez la mousse de verveine et terminez avec de la barbe à papa.

Ma finition : J'ai mis la mousse de verveine direct sur les pêches, et j'ai ajouté la cuillère de sorbet dessus avec une belle framboise et une sommité de verveine citronnelle du jardin.

La cuisine de Mercotte©2009

mercotte@free.fr

www.mercotte.fr