



LE CHAYA PAYSANHU



Pour un cercle à mousse de 20cm de diamètre et 6cm de haut

La confiture de lait : 570g de lait si possible frais et entier, 135g de sucre, 2g de pectine jaune, 1 gousse de vanille.

Mélanger 20g de sucre avec la pectine. Dans une casserole porter à ébullition le lait, le sucre, le mélange pectine sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Baisser le feu et laisser réduire environ 30min. Le lait réduit doit être légèrement épais. Refroidir et mixer.

La génoise : 160g de farine, 160g de sucre, 260g d'œufs, 40g de beurre. Préchauffer le four à 180°. Dans la cuve du robot, fouetter longuement les œufs et le sucre, le mélange doit tripler de volume. Fondre le beurre. Prélever une petite partie de l'appareil œufs sucre et le mélanger au beurre fondu. Tamiser la farine au-dessus de l'appareil dans la cuve et l'incorporer délicatement à l'aide d'une maryse. A la fin incorporer le mélange au beurre. Poser le cercle beurré sur une plaque recouverte de papier cuisson, verser l'appareil et enfourner pendant environ 20 min en vérifiant le bon degré de cuisson. Laisser refroidir la génoise avant de la trancher en 3 dans l'épaisseur.

La chantilly : 475g de crème fleurette 35%MG, 25g de sucre glace, 2g de gousse de vanille fendue et grattée.

Monter la crème avec les graines de vanille La serrer en fin de parcours avec le sucre glace tamisé. Réserver au frais.

La meringue française : 135g de sucre semoule, 135g de blancs d'œufs, 135g de sucre glace.

Monter les blancs à vitesse constante et régulière, les serrer en ajoutant le sucre semoule en trois fois dès qu'ils commencent à mousser. Incorporer le sucre glace tamisé à la maryse en fin de parcours. Pocher avec une poche munie d'une douille lisse de 8mm des petites pointes de 2cm de diamètre. Cuire environ 1h à 80/90°.

Le sirop d'imbibage : 225g de sucre, 180g d'eau.

Porter à ébullition l'eau et le sucre, réserver.

La finition et le montage : 400g de pêches au sirop, 200g d'amandes hachées. Couper les 3/4 des pêches en dés, tailler les autres en tranches fines et régulières pour la décoration finale. Torrifier les amandes hachées 10 à 15 min au four sur une plaque, les laisser refroidir. Imbiber avec le sirop un premier disque de génoise. Le recouvrir de confiture de lait, poser un second disque de génoise, l'imbiber, le recouvrir de chantilly et ajouter les dés de pêches. Terminer avec le dernier disque de génoise imbibé. Masquer tout le gâteau avec la chantilly. Casser des petits morceaux de meringue et les mélanger aux amandes hachées torrifiées pour décorer les côtés du gâteau. Disposer les mini-pointes de meringues sur 2 rangées sur le dessus du gâteau puis combler l'intérieur avec les tranches de pêches disposées en rosace. Laisser un espace central pour pocher une rosace de crème chantilly à l'aide d'une douille cannelée.