



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 45 mn

PÊCHER

INGREDIENTS:

250 g de sucre cristal + 250 g d'eau
20 g de liqueur de pêches

Une Génoise nature

400 g de crème Pâtissière
200g de crème Chantilly
4 pêches blanches
20 g de liqueur de pêches

100 g d'amandes effilées
50 g de sucre glace

METHODE :

Le Pêcher est une autre manière d'apprécier ce fruit ! Toujours très courtois lors des fins de repas, le parfum des pêches blanches est un réel plaisir gustatif.

Le biscuit est une Génoise qui doit être préparée à l'avance pour qu'elle soit froide lors de son utilisation, la crème, c'est une crème légère. Ajoutez des pêches blanches et le tour est joué.

Commencez par faire votre sirop pour qu'il puisse refroidir.

Pour cela, mélangez les 250g de sucre et 250g d'eau, puis portez à ébullition. Ensuite retirez du feu.

Prendre une génoise nature (faite la veille !), et coupez-la en deux dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie muni une grande lame.

Une petite astuce pour couper droit, plaquez la génoise avec la paume de votre main restée libre, et faites tourner le biscuit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, au fur et à mesure que votre couteau coupe la génoise, ainsi votre coupe sera parfaitement droite.

Pour la crème, faites une crème légère avec 400g de crème pâtissière et 200g de crème chantilly, puis ajoutez-y 20g de liqueur de pêches.

Nous sommes prêts pour le montage. Il vous faut un support de la grandeur de la génoise, comme les disques en carton de couleur « or » sur lesquels reposent les gâteaux chez le Pâtissier.

Cela peut être un carton que vous auriez récupéré et nettoyé, un carton que vous découpez vous-même, ou tout autre support à partir du moment où il est de taille identique à la génoise et rigide.

Déposez une première couche de génoise sur le support, puis imbibe-la à l'aide d'un pinceau, de sirop auquel on ajoutera 20g de liqueur de pêches.

Étalez une première couche de crème par-dessus sur un bon centimètre d'épaisseur.

Disposez les pêches épluchées et coupées en quartiers (8 à 10 par fruit) sur la crème, sans laisser trop de trous. Saupoudrez légèrement les fruits de sucre semoule, puis recouvrez d'une fine couche de crème, juste assez pour ne plus voir d'espace entre les fruits.

Ajoutez la dernière couche de biscuit, surface lisse vers le haut, préalablement imbibée avec le restant de sirop.

Appuyez légèrement pour obtenir une surface plate, puis recouvrez de crème et masquez l'ensemble du pêcher avec une palette de taille moyenne.



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

Ensuite, mettez le Pêcher au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Attachez autour du gâteau un ruban de même hauteur, en terminant par un beau nœud sur le côté. Il existe des rubans exprès pour cette utilisation, mais le plus important, c'est sa largeur, pour le reste cela n'a pas trop d'importance. Terminez la décoration par quelques tranches de pêches sur le dessus et quelques grappes de groseilles pour la couleur.

Il est toujours difficile de se mettre en avant et d'assurer son succès, mais là, soyez sans crainte, certains se lèveront la nuit pour déguster votre « Pêcher » !