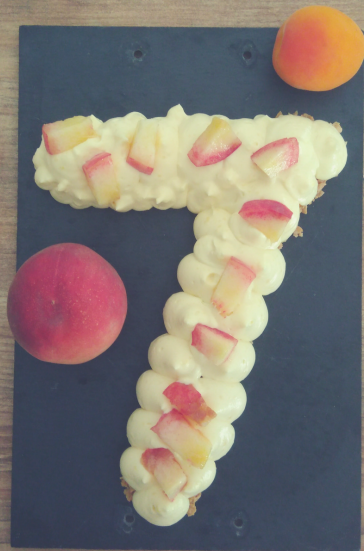


FACILE - 6 PERS

TARTE PÊCHE, ABRICOT & HIBISCUS

PREP : 1H30



Crème diplomate Løv organic

30 g de jaunes d'œufs

125 g de lait

35 g de sucre

2 g de gélatine

225 g de crème 30%

10 g de poudre à crème

1 sachet de Summer in Løv- Løv organic

Croustillant

50 g de feuilletine ou crêpes dentelles

50 g de chocolat ivoire Valrhona

Confit d'abricot

20 g de sucre

2 g de pectine NH325

3 abricots

Déco

Gabarit en forme de chiffre ou de lettre

1 pêche

1) Crème diplomate Løv organic

Dans une casserole, faites chauffer la crème.

Hors du feu, versez le sachet d'infusion Summer in Løv- Løv organic. Laissez infuser pendant 10 min en couvrant la casserole avec du film alimentaire.

Retirez l'infusion et réservez votre crème au frais.

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 15 min env.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œuf, le sucre et la poudre à crème.

Portez le lait à ébullition. Versez l'œuf sur votre mélange œuf-sucre-poudre à crème sans cesser de fouetter.

Remettez à cuire jusqu'à épaississement.

Ajoutez la gélatine hors du feu et fouettez.

Réservez au frais.

2) Croustillant

Munissez-vous de votre gabarit que vous aurez préalablement imprimé.

Glissez-le sous une feuille de papier sulfurisé.

Faites fondre le chocolat ivoire au bain-marie.

Mélangez-le à la feuilletine ou aux crêpes dentelles.

Étalez-le mélange en suivant les traits de votre gabarit afin de former votre chiffres ou votre lettre*.

3) Confit d'abricot

Mixez vos fruits grossièrement.

Dans une casserole, faites chauffer le jus à feu doux.

Ajoutez-le mélange sucre/pectine que vous aurez réalisé préalablement.

Faire bouillir 1 min, puis réservez au frais.

4) Dressage

Découpez votre pêche en petits morceaux.

Pour la crème diplomate, montez votre crème infusée au Summer in Løv- Løv organic en chantilly.

Fouettez votre crème pâtissière pour l'assouplir puis ajoutez votre crème chantilly.

Sur votre croustillant en forme de chiffre ou lettre ou carré, pochez du confit à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse.

Puis pochez des boules de crème diplomate.

Entre chacune d'elles, pochez du confit.

Ajoutez des morceaux de pêches fraîches sur le dessus.