***\*\*\* TARTE MIROIR AUX PÈCHES, VERVEINE-CITRON \*\*\****

*D’après la recette du chef pâtissier Jeffrey Cagnes*

*Niveau de difficulté : Délicat*

*Temps de cuisson : 30 minutes*

*Temps de préparation : 1h30*

*Temps de repos : 4 Heures*

***Ingrédients pour 6/8personnes :***

*Pour la gelée de Pêches :*

*400 g d’Eau*

*1 Gousse de Vanille*

*4 Pêches jaunes*

*400 g de Purée de Pêches blanches (voir conseil)*

*8 g de Gélatine*

*Pour la crème légère verveine-citron :*

*2 Feuilles de Gélatine*

*20 Feuilles de Verveine -citron fraîche*

*250g de Lait*

*50g de Sucre*

*40 g de Jaunes d’œufs*

*25 g de Fécule de Maïs*

*20 g de Beurre*

*200 g de Crème liquide entière*

*Pour la pâte sucrée :*

*100 g de Beurre*

*50g de Sucre glace*

*200 g de Farine*

*2 g de Sel*

*40 g d’œufs*

*15 g de Poudre d’Amandes*

*1 Œuf pour la dorure*

*Pour le montage :*

*Nappage neutre (Voir conseil)*

*Feuilles de verveine*

***Matériel :***

*1 Fouet électrique*

*1 Cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre*

*1 Cercle à tarte de 22 cm de diamètre*

*1 Mixeur plongeur*

*1 Pinceau à pâtisserie*

***Préparation :***

***La gelée de pêches :***

*Mettez la gélatine a ramollir dans un saladier d’eau froide.*

*Dans une casserole, faites bouillir l’eau, le sucre et la gousse de vanille grattée puis déposez les quartiers de pêches préalablement épluchés.*

*Laissez cuire à feu doux.*

*Chauffez légèrement la purée de pêches blanches, puis incorporez les pêches cuites ainsi que la gélatine.*

*Filmez le socle du cercle à pâtisserie et coulez-y le mélange.*

*Réservez au congélateur 2 heures.*

***La crème verveine-citron :***

*Faites tremper les feuilles de gélatine dans un saladier d’eau froide.*

*Mettez le lait et les feuilles de verveine dans une casserole, portez à ébullition, puis laissez infuser 15 minutes.*

*Mixez au mixer plongeur avec la verveine.*

*Dans un saladier, fouettez les jaunes d’œufs avec le sucre puis ajoutez la fécule tamisée.*

*Filtrez le lait et versez un tiers du lait chaud sur le mélange de jaunes d’œufs pour le délayer.*

*Ajoutez le reste de lait puis reversez le tout dans la casserole.*

*Faites cuire à feu doux pour épaissir la crème en remuant constamment, afin d’avoir une consistance de crème pâtissière.*

*Hors du feu, ajoutez le beurre en morceaux puis la gélatine essorée.*

*Mettez la crème à refroidir en la couvrant au contact.*

*Attention ce mélange ne doit pas figer, donc laissez-le refroidir à température ambiante ou dans un endroit frais mais pas au réfrigérateur.*

*Battez la crème fraiche bien froide jusqu’à ce qu’elle double de volume et que le fouet laisse des traces dans la crème.*

*La consistance doit s’apparenter à celle d’une chantilly.*

*Une fois la crème pâtissière tiède, incorporez délicatement à l’aide d’une Maryse la crème fouettée. (Voir conseil)*

*Versez la crème diplomate obtenue dans une poche à douille cannelée.*

*Fermez-la à l’aide d’une pince et placez au réfrigérateur.*

***La pâte sucrée :***

*Préchauffez votre four à 160°.*

*Mettez le beurre, le sucre glace, la farine et la poudre d’amande dans un saladier.*

*Formez un sablage puis ajoutez les œufs.*

*Mélangez et laissez reposer au frais pendant 2 heures en filmant au contact.*

*À l’aide d’un rouleau, étalez la pâte sur 2 mn d’épaisseur et foncez le cercle à tarte. Avec une fourchette piquez la pâte et enfournez pour 30 minutes.*

*A mi-cuisson sortez la tarte du four et dorez-la à l’aide du pinceau tremper dans l’œuf battu.*

***Le montage :***

*Sortez l’insert de pêches du congélateur et posez-le sur une grille, couvrez le de nappage.*

*Pochez une couche de crème légère sur le fond de tarte.*

*Placez dessus l’insert de gelée de pêches.*

*Pochez de rosaces de crème sur le pourtour de la tarte et décorez de quelques feuilles de verveine.*

***Conseil :***

*En été, utilisez des pêches fraiches et réalisez vous-même votre purée de pêches blanches en mixant des pêches fraiches bien mûres.*

*En hiver, utilisez des pêches surgelées ou au sirop et commandez la purée de pêches sur internet.*

*Utilisez de la verveine fraiche ou surgelée mais en aucun cas de la verveine sèche pour tisane. J’ai testé et ce n’est vraiment pas top.*

*Veuillez à ce que votre crème pâtissière soit tiède lorsque vous incorporez la crème fouettée.*

*Si cela n’était pas le cas la crème fouettée fondra et sera inutilisable pour le restant de la recette.*

*Le nappage se trouve en sachet à diluer au rayon pâtisserie des super marché ou prêt à l’emploi sur internet.*

*Le fait de passer de l’œuf battu au pinceau sur votre fond de tarte le rendra ainsi imperméable lorsque vous pocherez la crème.*

*Attention ne confondez pas cercle à pâtisserie et cercle à tarte. Le premier est d’une hauteur de 4 ou 5 cm suivant le modèle et le second est de 1,5 à 2 cm de hauteur.*

***Coté forme :***

***LA PÊCHE*** *a un* ***apport énergétique modéré****, un fruit moyen ne fournissant pas plus de 56 kcal. Inutile alors de se priver de son pouvoir* ***désaltérant*** *et* ***réhydratant****.  
  
Très riche en* ***potassium****, en* ***phosphore*** *et en* ***magnésium****, elle est idéale pour faire le plein de ces nutriments qui peuvent vite nous faire défaut.*

*Elle est principalement une excellente source de* ***provitamine A*** *: 100 g de pêche jaune couvre en effet la moitié de nos besoins journaliers. Les pêches blanches en possèdent un peu moins.*

*La pêche est bien pourvue en* ***vitamine C*** *et possède un fort taux de* ***pigments flavonoïdes****. Plus une pêche est colorée, plus elle en contient ce qui contribue au bon fonctionnement du* ***système cardio-vasculaire.***

*Pour finir, ses* ***fibres*** *abondantes et très tendres, la pêche stimule tout en douceur* ***les intestins paresseux et fragiles****.*

*Pensez à l’inclure dans les repas des petits qui peuvent en consommer dès l’âge de 5 ou 6 mois grâce à sa douceur.*

*Pour ce qui est de la* ***VERVEINE-CITRON****, elle agit essentiellement sur la nervosité et les troubles gastro-intestinaux. Elle* ***apaise la tension nerveuse*** *et permet* ***une action régénératrice des nerfs****. Cette plante est recommandée* ***pour soulager les maladies des reins et du foie****.*

*Consommez-la en tisane ou en cuisine, avec son gout frais elle apporte un petit peps a beaucoup de préparation.*

*Si vous en possédez dans votre jardin, conservez la en la faisant sécher ou congelez-la (comme le persil, ciboulette et autres).*