

Tarte panna cotta pêche & verveine

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 60g de beurre pommade
- 90g de sucre glace
- 30g de poudre d'amande
- 1 œuf
- 160g de farine T55
- 50g de maïzena
- 25g de beurre pommade
- 37g de poudre d'amande
- 5g de maïzena
- 35g de sucre glace
- 25g d'œuf
- 1 pêche
- 340g de crème liquide entière
- 1,2g d'agar agar
- 27g de sucre semoule
- 2 à 3 nectarines selon leur taille

Préparation

1. Quand le mélange est homogène, ajoutez l'œuf puis la farine et la maïzena.
2. Mélangez rapidement pour avoir une boule homogène, puis filmez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pour minimum 1 heure.
3. Ensuite, étalez la pâte sur 2mm d'épaisseur.
4. Foncez votre cercle préalablement beurré, puis placez-le au réfrigérateur minimum 2 heures.
5. Crème d'amande : de beurre pommade de poudre d'amande de maïzena de sucre glace d'œuf 1 pêche Mélangez le beurre pommade avec la poudre d'amande, la maïzena et le sucre glace.
6. Ensuite ajoutez l'œuf et mélanger bien.
7. Versez la crème d'amande sur le fond de tarte, et ajoutez la pêche épluchée et coupée en tranches.
8. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour environ 35 minutes, la pâte doit être dorée et la crème d'amande cuite.
9. Laissez refroidir.
10. La panna cotta : de crème liquide entière 1, d'agar agar de sucre semoule Une dizaine de feuilles de verveine fraîche Faites chauffer la crème avec les feuilles de verveine, puis filmez la casserole et laissez infuser au moins 3 heures (j'ai laissé une nuit).
11. Poursuivez la cuisson pendant 1 minute, puis filtrez pour retirer les feuilles de verveine et laissez refroidir.
12. Ensuite, versez la panna cotta sur la tarte, et replacez au frais pour minimum 1 à 2 heures jusqu'à ce qu'elle soit prise.
13. Les finitions : 2 à 3 nectarines selon leur taille Lavez les nectarines puis coupez-les en tranches très fines.
14. Disposez-les sur la tarte, puis régalez-vous !