

Tarte aux pêches (Jeffrey Cagnes)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 80g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 400g de purée de pêches blanches
- 4 pêches jaunes
- 8g de gélatine
- 50g de sucre glace
- 200g de farine
- 2g de sel
- 40g d'œufs
- 15g de poudre d'amandes
- 1 œuf pour la dorure
- 20 feuilles de verveine fraîche
- 250g de lait
- 50g de sucre
- 40g de jaune d'œufs
- 25g de fécule de maïs
- 20g de beurre
- 200g de crème fraîche liquide entière froide

Préparation

1. à disposition, je vous explique au fur et à mesure de la recette comment j'ai réalisé cette tarte en faisant quelques petits changements.
2. J'ai donc mixé plusieurs pêches blanches, j'y ai ajouté le sucre et j'ai laissé cuire quelques minutes avant de passer à la suite de la recette.
3. Entière, ma tarte se tenait très bien, mais une fois découpée, les parts n'étaient pas très nettes (vous pouvez voir une photo en fin de recette).
4. Je pense que ma purée maison était trop aqueuse, et pas assez réduite, et que donc la quantité de gélatine n'a pas suffi pour que le palet de pêches se tienne bien.
5. Ainsi, si vous réalisez votre purée de pêches vous-même, je vous conseille de prévoir une bonne quantité de pêches, d'y ajouter le sucre mais de laisser réduire sur le feu pendant pas mal de temps pour avoir une purée plus épaisse et qui relâchera moins d'eau après la décongélation de la gelée.
6. Voilà pour ce petit aparté, vous pouvez passer à la suite de la recette !
7. Commencez par mettre les feuilles de gélatine à gonfler dans un bol d'eau froide.
8. Epluchez et coupez en quartiers les pêches jaunes.
9. Préparez ensuite le sirop de cuisson des pêches : mettez l'eau, le sucre et la gousse de vanille dans une casserole et portez le mélange à ébullition.
10. Placez dans le sirop vos quartiers de pêches, et laissez cuire à feu doux quelques minutes.
11. Surveillez bien la cuisson, les quartiers de pêches doivent être fondants mais ils ne doivent pas se déliter.
12. Une fois les pêches cuites, retirez-les du sirop, et épongez-les avec du papier absorbant pour éviter qu'elles ne recrachent trop d'eau dans le palet de pêches.
13. A part, chauffez légèrement la purée de pêches blanches, puis incorporez-y la gélatine réhydratée et essorée.
14. Placez les quartiers de pêches dans un cercle de 18cm de diamètre.

15. Dans la recette publiée par Fou de Pâtisserie, il était indiqué d'utiliser un cercle de 22cm pour le fond de tarte et un de 20cm pour le palet de pêches.
16. Préférant utiliser mon moule en silicone (plus simple au démoulage), j'ai donc fait le palet de pêches gélifié dans un moule de 18cm de diamètre et j'ai trouvé l'écart parfait pour avoir la place de faire la décoration finale.
17. Je vous conseille donc de faire comme moi et d'avoir un écart de 4cm de diamètre entre vos deux moules pour pouvoir réaliser les rosaces de crème sur le pourtour de la tarte.
18. Recouvrez ensuite les quartiers de pêches par la purée de pêches, et placez le tout au congélateur.
19. Mélangez le beurre, le sucre glace, la farine, le sel et la poudre d'amandes jusqu'à ce que le mélange « sable ».
20. Ajoutez ensuite les œufs.
21. Formez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant minimum 2h.
22. Après le repos, étalez votre pâte sur une épaisseur de 2mm d'épaisseur, et foncez un cercle à tarte de 22cm de diamètre.
23. Replacez au frais quelques minutes pour que la pâte tienne bien à la cuisson, puis enfournez dans le four préchauffé à 160°C pendant 15 minutes.
24. Sortez alors votre fond de tarte du four, et dorez-le avec l'œuf battu (ça va imperméabiliser le fond de tarte en plus de lui donner une jolie couleur dorée).
25. Replacez au four pendant 15 minutes.
26. Nouvelle précision ici, j'étais très tentée par cette tarte mais je n'ai pas réussi à trouver de la verveine, encore moins de la verveine-citron.
27. J'ai donc pris la décision de la remplacer par de la menthe, mais étant donné la puissance de goût de la menthe, j'ai baissé la quantité (une dizaine de feuilles à la place des 20 feuilles de verveine).
28. Commencez par réhydrater les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
29. Portez à ébullition le lait et les feuilles de verveine, puis laissez infuser 15 minutes.
30. Ensuite, mixez le mélange et filtrez le lait.
31. A part, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis incorporez la fécule tamisée.
32. Versez un tiers du lait chaud sur les œufs tout en fouettant, puis reversez le tout dans la casserole.
33. Faites cuire à feu doux quelques minutes en fouettant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.
34. Hors du feu, ajoutez le beurre en morceaux, puis la gélatine réhydratée et essorée.
35. Débarrassez la crème dans un plat, filmez-la au contact pour éviter la formation d'une croûte, puis laissez-la tiédir à température ambiante.
36. Pendant ce temps, montez la crème liquide en chantilly.
37. Une fois la crème pâtissière tiède, incorporez-y délicatement la chantilly.
38. Placez votre crème diplomate ainsi obtenue dans une poche à douille munie d'une douille cannelée, et réservez au réfrigérateur.
39. Le montage : QS de nappage neutre QS de quartiers de pêches QS de feuilles de verveine Placez le palet de pêches congelé sur une grille et recouvrez-le de nappage neutre.
40. Recouvrez votre fond de tarte d'une couche de crème verveine, puis déposez par-dessus le palet de pêches.
41. Pochez des rosaces de crèmes sur le pourtour de la tarte, puis décorez avec des feuilles de verveine et des quartiers de pêches.