

PÊCHES RÔTIES, CARAMEL VERVEINE ET GRANOLA AVOINE

RECETTE IMAGINÉE PAR LA CHEFFE MARIE NATALIZIO



Succès garanti pour le Chef

PÊCHES RÔTIES, CARMEL VERVEINE ET GRANOLA AVOINE



RECETTE IMAGINÉE PAR LA CHEFFE MARIE NATALIZIO

RECETTE POUR 10 PERSONNES

PÊCHES RÔTIES À LA VERVEINE

900 g de pêches jaunes
50 g d'eau
2 gousses de vanille
30 g de jus de citron jaune
100 g de sucre
20 g de verveine fraîche
20 g de **Beurre doux de Normandie 82% MG**

Faire bouillir une grande casserole d'eau et plonger les pêches. Laissez frémir 2 minutes et égoutter. Couper les pêches en deux pour les dénoyer.

Préparer un sirop en mélangeant l'eau, le jus de citron, les gousses de vanille fendues et grattées, et le sucre dans une casserole. Porter à ébullition en remuant doucement pour dissoudre le sucre.

Plonger les demi-pêches dans ce sirop et laisser cuire 10 minutes à petit feu. Couper le feu, ajouter la verveine et couvrir. Laisser refroidir et mettre au frais pour 3 heures au minimum.

Dans une poêle, déposer le beurre, les feuilles de verveine et rôtir sur feu moyen les pêches afin d'obtenir une belle coloration.

CARMEL DE VERVEINE

150 g de **Cream Cheese Elle & Vire Professionnel®**
225 g de **Crème Excellence Gastronomie 35% MG**
55 g de lait
55 g de sirop de glucose⁽¹⁾
120 g de sirop de glucose⁽²⁾
110 g de sucre
2.5 g de fleur de sel
90 g de **Beurre doux de Normandie 82% MG**
30 g de verveine fraîche

Dans une casserole, mettre la crème et le lait et infuser à couvert la verveine pendant 30 minutes.

Ajouter le sirop de glucose⁽¹⁾ et chauffer. Réaliser un caramel brun avec le sirop de glucose⁽²⁾ et le sucre (environ 195°C). Décuire avec la crème chaude. Recuire à 108°C. Ajouter la fleur de sel et le cream cheese. A 40°C ajouter le beurre et mixer. Réserver une nuit au réfrigérateur.

GRANOLA AVOINE & MIEL

200 g de flocons d'avoine
80 g de graines de courges
50 g d'amandes brutes entières
80 g de miel d'acacia
5 g de poudre de vanille
25 g de purée d'amandes
15 g de cassonade
50 g de noix de pécan caramélisées

Concasser les amandes. Mélanger tous les ingrédients et étaler sur une plaque à four munie d'un silpat.

Cuire dans un four à 170°C pendant 25 minutes (remuer régulièrement). Ajouter et mélanger les noix de pécan déjà caramélisées.

CRÈME MONTÉE VERVEINE

400 g de **Sculpture spécialité à foisonner 30,2% MG**
50 g de verveine fraîche
25 g de sucre

Dans une casserole, porter à ébullition la crème sculpture et le sucre. Ajouter les feuilles de verveine hors du feu et laisser infuser à couvert pendant 1 heure.

Réserver dans un sac sous-vide au frais pendant 24 heures minimum.

Passer la préparation au chinois et foisonner la crème au batteur. Mettre dans une poche munie d'une douille lisse.

Terminer par déposer quelques écorces d'oranges confites, d'Atsina cress et saupoudrer légèrement de vanille en poudre.

FINITIONS PÊCHES RÔTIES

1 QS de Honey cress
1 QS de fleurs de pensée
1 QS de verveine fraîche

Dans un bol, pocher la crème montée verveine sur le côté. Déposer à l'aide d'une spatule la pêche rôtie.

Verser la vinaigrette de pêche d'un côté et une poignée de granola de l'autre. Marbrer la crème avec le caramel de verveine. Terminer par déposer quelques cress, fleurs et petites feuilles de verveine fraîche.



ACCÉDEZ À PLUS D'INFORMATIONS EN CLIQUANT SUR LE PRODUIT DE VOTRE CHOIX

www.savencia-fd-foodservice.com

Corman Professionnel France @cormanprofessionnel_france

Plus d'inspirations ?

RECEVEZ NOTRE
NEWSLETTER
PERSONNALISÉE

