



Sablé aux pêches et ganache au chocolat blanc parfumée au romarin

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos de la ganache : 1 nuit

Temps de repos du sablé : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour la ganache montée, à réaliser la veille

- 52 g de chocolat blanc
- 100 g de crème liquide 30 % de MG
- 8 g de miel
- 152 g de crème liquide 30 % de MG
- 3 branches de romarin frais d'environ 10 cm

Pour le confit pêche & citron vert

- 140 g de pêches St Mamet (utiliser une boîte de 850 g pour le confit et le montage)
- 45 g de sucre semoule
- 1 cuillère à café de jus de citron vert

Pour le sablé

- 80 g de beurre doux pommade
- 65 g de sucre semoule
- 30 g de jaune d'œuf (environ 2)
- 100 g de farine T55
- 4 g de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel

Pour le montage

- Pêches St Mamet
- Des zestes de citron vert

La ganache montée

1. Faire fondre 52 g de chocolat blanc, faire bouillir 100 g de crème liquide 30% MG avec 8 g de miel, puis verser le liquide en 3 fois sur le chocolat fondu, pour réaliser une ganache homogène.
2. Ajouter 152 g de crème froide 30% MG, et 3 branches de romarin de 10 cm environ.
3. Filmer au contact et mettre une nuit au frais.

Le confit pêche & citron vert

1. Mixer 140 g de pêches St Mamet, ajouter 45 g de sucre, et une cuillère à café de jus de citron vert.
2. Cuire 7 minutes environ à feu moyen/fort (puissance 7/10).
3. Enfin filmer et garder au frais.

Le sablé

1. Mélanger à la maryse 80 g de beurre doux pommade avec 65 g de sucre semoule, ajouter 30 g de jaunes d'œufs.
2. Tamiser 100 g de farine et 4 g de levure chimique.
3. Ajouter les poudres au mélange précédent, ainsi qu'une pincée de fleur de sel.
4. Former une boule, la mettre entre 2 feuilles de papier cuisson et étaler au rouleau jusqu'à obtenir un cercle de 20 cm de diamètre.
5. Mettre la pâte au frais 30 minutes.
6. Se servir d'un cercle de 20 cm pour découper la pâte, laisser le cercle pour la cuisson : 20 minutes dans un four préchauffé à 180 degrés.
7. Laisser refroidir.

Le montage

1. Étaler le confit sur le sablé refroidi.
2. Sortir la ganache, ôter les branches de romarin. Avec un fouet électrique monter comme une chantilly, mais pas trop ferme, (attention, ça va vite).
3. Déposer des quartiers de pêche sur la ganache bien froide, zester un peu de citron vert.