



COMME UNE TARTELETTE :
PECHE, FRAMBOISES ET CHANTILLY
DE PHILADELPHIA AU NOUGAT,
SUR UN SABLE BRETON AUX PISTACHES VERTES



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 15mn
 Temps d'infusion : 15mn
 Temps de réfrigération : 2h

Ingrédients et quantités :

Le sablé breton aux éclats de pistaches vertes: 125g de farine – 175g de beurre demi-sel – 90g de sucre glace – 2 jaunes d'œufs – 80g de poudre d'amandes – 1 pincée de fleur de sel – 80g de pistaches vertes concassées

La chantilly de philadelphia au nougat : 20cl de crème liquide entière – 1 barquette de 150g de Philadelphia nature – 100g de nougat au miel de lavande

Le coulis de pêche à la lavande : 1 tige de fleurs de lavande - 5cl d'eau – 1 cuil. à soupe de sucre semoule – parures de pêches jaunes

Dressage : 3 grosses pêches jaunes – 6 framboises – 3 cuil. à soupe de confiture de framboise – éclats de nougat – poudre de pistaches vertes – fleurs de lavande – 6 pipettes – feuille d'or

Progression :

Le sablé breton aux éclats de pistaches vertes : Préchauffez le four à 170°C (th.5-6). Dans la cuve du batteur, versez le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre pommade. Faites tourner à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajoutez les jaunes d'œufs, puis la farine, la fleur de sel, et les pistaches vertes concassées. Mélangez l'ensemble de la pâte quelques secondes à vitesse élevée. Etalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, lissez bien, et faites cuire pendant 10 min. Dès la sortie du four, à l'aide d'un petit emporte-pièce carré, découpez 6 carrés de sablé. Laissez refroidir. Réservez.

La chantilly de Philadelphia au nougat : Coupez le nougat en petits morceaux, et mettez-les dans une casserole avec la crème liquide. Faites chauffer sur feu doux, pendant 5 mn, et mélangez de temps en temps. Versez le tout dans un blender, puis mixez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

Débarrassez dans un bol, laissez refroidir, filmez, puis réservez au réfrigérateur pendant 2h. Ensuite versez cette crème dans le bol du robot, ajoutez le Philadelphia, et montez en chantilly. Disposez cette chantilly dans une poche munie d'une douille vaguelée. Réservez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.

Le coulis de pêche à la lavande : Dans une casserole, faites un sirop avec l'eau et le sucre. Lorsque le sirop est à ébullition, ajoutez les fleurs de lavande, couvrez, stoppez la cuisson, et laissez infuser 15mn. Filtrez et laissez tiédir.

Epluchez les pêches, et à l'aide d'une petite cuillère parisienne, faites des billes dans la chair des pêches. Réservez les billes. Mettez les parures des pêches dans un blender avec le sirop de lavande filtré. Mixez jusqu'à l'obtention d'un coulis homogène.

Dressage : Sur chaque sablé, badigeonnez au pinceau un peu de confiture framboise, puis disposez les billes de pêche et framboises de chaque côté. Au centre, dressez la chantilly de Philadelphia. Parsemez de poudre de pistaches vertes, d'éclats de nougat, ajoutez un morceau de feuille d'or, et une pipette de coulis. Faites une larme de coulis dans l'assiette, et ajoutez quelques fleurs de lavande.

Le mot de Sandrine :

Un dessert spécialement créé pour utiliser le Philadelphia, ici sous forme d'une chantilly très gourmande. Une belle tartelette de saison, design, colorée, fraîche, où se mêlent des notes acidulées, sucrées, croquantes et florales, à décliner selon votre envie du moment ! Et retrouvez-moi sur mon blog :

<http://latabledesandrine.com>