

Crème moussueuse de nectarines

A l'origine, recette présentée dans le magazine Cuisine et vins de France - Hors série 2009 - dont j'ai repris l'idée mais que j'ai cuisiné avec mes envies du jour.

J'ai une nouvelle fois utilisé des nectarines parce qu'il en restait dans ma coupe à fruits mais aussi parce que je n'aime pas les pêches, fruit proposé dans la recette initiale (pour ceux qui aiment...).

Composition
pour 4 personnes

5 nectarines
30 g de sucre
2 feuilles de gélatine
1 c. à soupe de caramel au beurre salé
12 cl de crème liquide

Ustensiles : 1 couteau, 1 cuillère à soupe, 1 saladier, 1 bol, 1 verre doseur, 1 casserole, 1 batteur électrique, 1 robot électrique avec un bol à mixer



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Nettoyer soigneusement les courgettes, retirer chaque extrémité et couper les courgettes en fines rondelles.

Placer le saladier et les ustensiles du batteur électrique dans le congélateur.

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Peler 4 nectarines, les dénoyauter et couper la chair en morceaux. Les mettre dans le bol du mixeur. Mixer finement et verser la purée obtenue dans une casserole.

Ajouter le sucre en poudre et mettre à chauffer sur feu doux. Incorporer les feuilles de gélatine préalablement essorées et le caramel au beurre salé. Bien mélanger et laisser refroidir

Peler la dernière nectarine, la dénoyauter et la couper en petits dés.

Sortir les ustensiles du congélateur. Verser la crème liquide dans le saladier et la monter en chantilly.

Incorporer délicatement avec une spatule souple la purée de nectarine refroidie à la chantilly. Ajouter les dés de nectarines, mélanger doucement et verser la crème dans des verrines et placer au réfrigérateur pour au moins 4 heures.

Servir décoré de morceaux de fruits et accompagné de speculoos, de sablés bretons ou de crêpes dentelles.