



## Tartelettes pêches melba

Recette pour 14 tartelettes :

<b>Pâte à sablé breton</b>		<b>Bavarois vanille</b>	
Jaunes	3	Lait	250 gr
Sucre	130 gr	Sucre	30 gr
Beurre mou	150 gr	Vanille	QS
Farine	200 gr	Jaunes	2
Levure chimique	11 gr	Sucre	30 gr
Sel	1 pointe	Feuilles gélatine	2
		Crème fouettée	250 gr
<b>Chantilly</b>		Oreillons pêches	14
Crème	250 gr	Nappage blond	QS
Cassonade	25 gr		

- Fouetter les jaunes avec le sucre et ajouter le beurre mou à la spatule.
- Incorporer la farine avec la levure et le sel. Fraser et bouler la pâte.
- Filmer et mettre au frais 2 heures.
- Égoutter les oreillons de pêches et bien les essuyer. Déposer dans des moules en silicone demi sphère 6 cm un oreillon de pêche.
- Faire bouillir le lait avec le sucre et la vanille. Dans un cul de poule, blanchir les jaunes avec le sucre.
- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Verser la moitié du lait bouillant sur les jaunes, remuer et remettre le tout dans la casserole et cuire à la nappe 82°C. Chinoiser dans un cul de poule et ajouter la gélatine essorée. Laisser refroidir et mettre rapidement au frais.
- Dès que le bavarois commence à gélifier incorporer la crème fouettée délicatement. Couler sur les oreillons de pêche et mettre au congélateur.
- Préchauffer le four à 180°C. Sortir la pâte sablé, la recouvrir d'une feuille cuisson et l'étaler au rouleau. A l'aide d'un cercle de 7,5 cm détailler des ronds et cuire les sablés 15 minutes dans les cercles non beurrés. Décercler dès la sortie du four. Laisser refroidir.
- Déposer sur chaque sablé une sphère de bavarois. Décorer autour avec de la chantilly et lustrer le dessus de la pêche avec le nappage. Mettre au frais.

Bonne Dégustation