

Mousse d'amandes et compotée de pêches



Pour quatre grands verres ou six moyens :

4 grosses pêches mûres

100g de sucre en poudre + 30g de sucre vanillé

50cl de lait

100g de poudre d'amandes

12g de gélatine en feuilles

25cl de crème fleurette

1 petite poignée de romarin

50g de sucre glace

Faire chauffer le lait avec 50g de sucre en poudre et le sucre vanillé. Verser la poudre d'amandes, remuer et laisser infuser au frais toute une nuit ou toute la journée.

Peler les pêches, les couper en morceaux. Faire un sirop avec 50g de sucre et 20cl d'eau et y mettre les pêches à compoter avec les épinettes de romarin et le sucre en poudre vanillé. Laisser cuire 20 minutes à petits feu. Débarrasser dans un saladier avec une écumoire de façon à ne prendre que la pulpe et à laisser le plus de jus possible dans la casserole. Faire réduire le jus pour obtenir environ 4 càs de sirop.

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide.

Filter le lait aux amandes et bien presser ces dernières pour en extraire le plus de lait possible. Faire chauffer le lait obtenu et y ajouter la gélatine tout en fouettant pour la faire fondre. Laisser refroidir jusqu'à léger épaissement.

Monter la crème fleurette en chantilly avec le sucre glace. L'incorporer au lait d'amandes en soulevant très délicatement la masse.

Mettre une couche de mousse au fond des verres, puis une couche de compotée de pêches.

Recommencer en terminant par de la compotée.

Mettre au frais pour au moins quatre heures.

Au moment de servir arroser le dessus de chaque verrine avec le sirop de pêche et planter une petite branche de romarin.

Inspiré très librement d'une recette de "Cuisine et Vins de France" de cet été

Quelques petits conseils si vous le permettez :

- ne laissez pas les pêches cuire trop longtemps sinon elles se transforment en confiture, c'est limite ce qui m'est arrivé
- laissez bien mûrir les amandes faute de quoi la mousse n'aura pas suffisamment le goût d'amandes.
- ajouter une ou deux gouttes d'arôme d'amande amère dans la mousse.