

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

DOUX PÊCHÉ



POUR 12 PIÈCES

PÊCHE AU VIN ROUGE

Vin rouge.....	2000 g
Sucre semoule.....	215 g
Eau de fleur d'oranger	45 g
Orange	2 pièces
Citron jaune	2 pièces
Pêche blanche	6 pièces

Mettre le vin rouge, le sucre et la fleur d'oranger dans une casserole. Ajouter les oranges et citrons coupés en quartiers.

Couper les pêches en deux, les dénoyauter et les mettre dans le sirop de vin. Cuire à feu doux jusqu'à ce que les pêches soient tendres.

Filmer au contact et laisser au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

MOUSSE FROMAGE BLANC

Fromage blanc 40%	260 g
Eau de fleur d'oranger	20 g
Blancs d'œufs	40 g
Sucre semoule.....	25 g
Crème UHT 35%	160 g

Mélanger le fromage blanc et la fleur d'oranger.

Monter les blancs et les serrer avec le sucre.

Mélanger les blancs avec le fromage blanc puis terminer en rajoutant la crème montée.

Déposer la mousse dans un tamis à maille fine, filmer.

Réserver sur plaque à rebord, au réfrigérateur pendant une nuit.

FEUILLE DE BRICK CROUSTILLANTES AU POIVRE

Feuilles de brick.....	12 pièces
Beurre sec 84%	200 g
Sucre glace.....	50 g
Poivre noir en grain.....	QS

Mettre du beurre fondu sur chaque feuille de brick à l'aide d'un pinceau.

Saupoudrer de sucre glace et de poivre noir au moulin.

JUS VIN ROUGE/ FLEUR D'ORANGER

Pêche au Vin rouge	240 g
Eau de fleur d'oranger	10 g

Récupérer le jus des pêches au vin rouge et laisser réduire jusqu'à bonne épaisseur du sirop. Rajouter l'eau de fleur d'oranger et réserver.

La veille, pocher les pêches dans le vin rouge, et réaliser la mousse fromage blanc.

Ébouillanter les pêches fraîches afin de retirer leur peau. Faire sécher la peau des pêches sur un tapis silicone en étuve pendant 12 heures.

Réaliser le jour même les feuilles de brique au poivre, en les froissant dans un cercle de 10 cm de diamètre (voir photo).

Cuire à 170°C pendant 12 min, laisser refroidir.

Réaliser la réduction de vin rouge.

Couper les pêches fraîches épluchées la veille, en brunoise.

Égoutter les pêches pochées au vin et les napper avec la réduction à l'aide d'un pinceau.

Dans l'assiette poser le froissé de feuille de brick, garnir avec un peu de brunoise de pêche et poser dessus une demi-pêche pochée.

Déposer une cuillère de mousse de fromage blanc à côté du panier, agrémenter d'un tour de moulin à poivre et d'une peau de pêche séchée.

Finir en coulant la sauce au vin rouge sur la pêche.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA