

La nectarine déclinée, Chocolat blanc, verveine



6 Personnes



120 minutes

INGREDIENTS

Biscuit moelleux façon madeleine

- 80 g de beurre
- 2 œufs
- 90 g de sucre
- 90 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- Zeste d'un citron jaune

Compotée de nectarine

- 3 nectarines bien mûres
- 30 g de sucre
- Quelques gouttes de jus de citron

Coulis de nectarine

- 2 nectarines bien mûres
- 10 g de sucre
- Jus d'un demi-citron

Ganache montée chocolat blanc verveine

- 150 g de chocolat blanc de couverture
- 70 g de crème liquide (chauffée)
- 130 g de crème liquide froide
- 6 feuilles de verveine fraîche (ou 1 c. à café de verveine séchée)

Finition

- 2 nectarines crues (en quartiers fins)
- Feuilles de verveine fraîches

PRÉPARATIONS

1. Ganache montée chocolat blanc verveine (à préparer la veille)

- Faire chauffer 70 g de crème avec la verveine. Laisser infuser 15 minutes puis filtrer.
- Refaire chauffer et verser sur le chocolat blanc haché. Émulsionner.
- Ajouter la crème froide, mixer, filmer au contact et réserver une nuit au frais.
- Monter au fouet souple avant dressage.

2. Biscuit moelleux façon madeleine

- Faire fondre le beurre et laisser tiédir.
- Blanchir les œufs avec le sucre, ajouter la farine et la levure.
- Incorporer le beurre fondu et le zeste de citron.
- Couler en moule plat, cuire 8 à 10 minutes à 180°C.
- Laisser refroidir, puis détailler des disques ou rectangles selon le dressage.

3. Compotée de nectarine

- Tailler les nectarines en dés.
- Cuire doucement avec le sucre et quelques gouttes de citron jusqu'à obtenir une texture fondante mais encore texturée.
- Refroidir.

4. Coulis de nectarine

- Mixer la chair des nectarines avec le sucre et le jus de citron.
- Passer au chinois fin. Réserver au frais.

5. Nectarines crues

- Tailler de fines lamelles de nectarines au dernier moment pour garder la fraîcheur.

Conseil de chef :

- Vous pouvez ajouter un éclat de nougatine ou de crumble pour amener une touche croquante.
- Si vous aimez les contrastes, un peu de verveine fraîche ciselée sur les nectarines crues renforcera la fraîcheur.
- Accord mets-vin : un vin doux léger et fruité comme un Muscat sec ou un Coteaux d'Aix rosé viendra sublimer la nectarine.