

LA RECETTE du LUNDI



tiramisu d'été aux pêches, thé blanc clair de lune & pistache

dessert



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir à utiliser

- 5 g de thé blanc Clair de Lune
- 25 g de pâte de pistache
- 20 g de poudre de pistache
- 20 g de pistaches hachées
- ½ cuillère à café de vanille en poudre de Madagascar
- 20 g d'éclats de caramel au beurre salé
- 1 petite pincée de fleur de sel à la vanille
- 40 g de sucre vanille

La pâte, la poudre et les pistaches hachées permettent de travailler la pistache sous trois formes différentes : dans la crème, entre les couches et en finition. Tous ces produits sont actuellement proposés par le Comptoir.

Ingrédients frais

- 3 pêches jaunes bien mûres
- 250 g de mascarpone
- 20 cl de crème liquide entière très froide
- 10 à 12 biscuits à la cuillère
- 250 ml d'eau
- Quelques feuilles de menthe pour la décoration



Pour 4 personnes

PRÉPARATION :



1. Préparer le thé

Fais chauffer 250 ml d'eau à environ 75 °C.

Ajoute le thé blanc Clair de Lune et laisse infuser pendant 5 minutes. Filtre puis laisse complètement refroidir.

Réserve environ trois cuillères à soupe de thé pour les pêches et verse le reste dans une assiette creuse.

2. Préparer les pêches

Lave les pêches puis coupe-les en petits dés.

Mélange-les avec les trois cuillères à soupe de thé refroidi et la vanille en poudre de Madagascar.

Laisse-les mariner au frais pendant une dizaine de minutes pour qu'elles s'imprègnent des notes fruitées et vanillées du thé.

3. Préparer la crème à la pistache

Verse la crème liquide très froide dans un saladier puis monte-la en chantilly.

Dans un second récipient, détends le mascarpone avec le sucre et la pâte de pistache.

Incorpore progressivement la chantilly au mascarpone avec une spatule afin d'obtenir une crème légère et bien homogène.

4. Monter les verrines

Trempe rapidement les biscuits à la cuillère dans le thé froid. Ils doivent être imbibés, mais pas complètement détrempés.

Dépose une première couche de biscuits au fond des verrines.

Ajoute ensuite :

Une couche de crème à la pistache

Quelques morceaux de pêche

Une fine couche de poudre de pistache

Recommence une seconde fois en terminant par la crème à la pistache.

5. Laisser reposer

Place les tiramisus au réfrigérateur pendant au moins quatre heures. Une nuit entière sera encore mieux pour que les biscuits absorbent bien toutes les saveurs.

6. Ajouter les finitions

Juste avant de servir, ajoute sur chaque verrine :

Les pistaches hachées

Quelques morceaux de pêche fraîche

Les éclats de caramel au beurre salé

Une minuscule pincée de fleur de sel à la vanille

Une feuille de menthe

Les éclats de caramel doivent être ajoutés au dernier moment afin de conserver leur croquant.