

CHARLOTTE AUX PÊCHES

4 pêches bien mûres

30 biscuits à la cuillère

50 cl d'eau

15 cl de lait

2 feuilles de gélatine

20 cl de crème liquide bien froide

300 g de Sucre en poudre (pour le sirop)

2 jaunes d'œufs

40 g de Sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

Débutez par peler les pêches, coupez-les en deux.

Préparation :

Le sirop :

1. Versez l'eau dans une casserole, ajoutez les 300 g de sucre en poudre et portez à ébullition environ 10 minutes.
2. Posez délicatement les pêches dans le sirop, baissez le feu pour obtenir un frémissement et laissez pocher les pêches de 10 à 15 minutes, plantez la lame d'un couteau et quand elle pénètre facilement c'est cuit.
3. Laissez ensuite tiédir 30 minutes dans le sirop.
4. Dans une casserole, mettez le lait à chauffer.
5. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec les 40 g de sucre en poudre.
6. Versez le lait chaud sur le mélange sans cesser de remuer.

7. Remettez l'ensemble à cuire toujours sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaisse et nappe la cuillère.
8. Dans un bol d'eau froide, faites tremper les feuilles de gélatine pour les faire ramollir.
9. Égouttez et essorez la gélatine et incorporez-la à la crème hors du feu, remuer et laissez refroidir.
10. Fouettez au batteur électrique la crème liquide avec le sucre vanillé.
11. Incorporez la chantilly à la crème aux œufs refroidie. Réservez 3 demi pêches pour la décoration et coupez le reste en dés. Ajoutez-les à la préparation.

Présentation :

1. Prenez 4 verres. Coupez les biscuits à la cuillère à la taille des verres pour qu'ils ne dépassent pas, avec les chutes vous tapisserez le fond des verres après les avoir trempées dans le sirop de pêches.
2. Imbibez les biscuits du sirop de pêche en les trempant côté plat et tapissez les parois avec la partie bombée des biscuits vers l'extérieur (contre le verre).
3. Remplissez le centre du mélange aux pêches et décorez vos charlottes avec les pêches restantes coupées et disposées en rosaces.

SALADE PIÉMONTAISE

Ingrédients :

400 g de tomates roma

600 g de pomme de terre à chair ferme cuites avec la peau (environ 30 minutes)

3 œufs durs

8 gros cornichons

200 g de jambon dinde coupé en dés

150 g de mayonnaise

2 cuillères à soupe de crème allégée à 15 %

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc

1 cuillère à soupe de persil haché

Sel, poivre

Préparation :

1. Faire cuire les pommes de terre avec la peau. Démarrage de la cuisson à l'eau froide salée et poursuivre la cuisson 20 minutes à partir de la première ébullition. Au terme de la cuisson les égoutter...les laisser refroidir puis les éplucher...et les couper en gros dés
2. Faire cuire les œufs durs. Démarrage de la cuisson à l'eau froide salée...Compter 10 minutes de cuisson à compter de la première ébullition. Au terme de la cuisson rafraichir pour stopper la cuisson puis écaler.
3. Laver les tomates, les épépiner et les détailler en petits cubes. Disposer les tomates dans un saladier...ajouter les cornichons découpés en rondelles...et le blanc de poulet préalablement coupé en dés
4. Ajouter les œufs durs froids coupés en morceaux...et enfin les pommes de terre
5. Ajouter la mayonnaise et mélanger délicatement afin de lier tous les ingrédients entre eux. Placer au réfrigérateur une heure avant de consommer.

A consommer le jour même !

