



GATEAU CHOCOLAT, GELEE DE PECHES



Pour 6 personnes :

400 g de pêches
125 g de sucre en poudre
25 cl de jus de citron
1 feuille de gélatine ramollie
65 g de beurre mou
35 g de brisures de noix
55 g de farine
30 g de sucre glace
25 g de feuilletines (gavottes brisées)
70 g de sucre en poudre
23 cl d'eau
4 jaunes d'œufs
2 feuilles de gélatine ramollies
165 g de crème battue en chantilly
180 g de chocolat noir de couverture

Gelée de pêches :

A veille, couper 400 g de pêches (rouges si possible) en dés, ajouter 125 g de sucre en poudre et les arroser avec 25 cl de jus de citron. Laisser macérer pendant 24 heures et le lendemain faire votre gelée comme une confiture normale, dès qu'il ne reste plus de liquide mixer et incorporer une feuille de gélatine pendant que c'est encore chaud. Mixer pour avoir une gelée et réserver à température ambiante.

Sablé aux noix :

Préchauffer le four à 170.

Dans un batteur avec la feuille, mélanger le beurre avec les noix, la farine et le sucre. Incorporer les feuilletines et dresser dans un cadre de 30 x 5,5 x 3, faire cuire environ 20 mn.

Mousse chocolat noir :

Faire fondre le chocolat au bain-marie et battre la crème en chantilly. Cuire le sucre à 115° avec l'eau. Ajouter la gélatine. Verser en filet sur les jaunes d'eau battus dans le mixer et monter jusqu'à complet refroidissement, puis incorporer la crème fouettée mélangée au chocolat fondu. Mélanger les deux masses ;

Dresser aussitôt dans le cadre. en posant d'abord le sablé, en le recouvrant ensuite de gelée et de la mousse au chocolat. Faire prendre au froid et servir en enlevant le cadre ou en le découpant en portions individuelles.

Mes gâteaux étant vraiment petits, je les ai superposés et remis au froid jusqu'au moment de servir . C'était très bon, très peu sucré et assez joli avec les petits copeaux que j'avais disposés sur le dessus.