 **Pêche-verveine**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

[**Glace**](https://recettes.de/glaces) **à la verveine :****- 20 g de feuilles de** [**verveine**](https://recettes.de/verveine) **fraîches (1)**  
**- 300 g de lait entier ou ½ écrémé**  
**- 200 g de crème liquide**  
**- 3 jaunes d'œufs**  
**- 75 g de sucre**[**Palets bretons**](https://recettes.de/palets-bretons) **(1) :  
- 125 g de beurre ½ sel  
- 100 g de sucre vanillé  
- 2 jaunes d'œufs  
- 195 g de farine  
- ½ sachet de levure chimique****Garniture du palet :**  
**- 2** [**nectarines**](https://recettes.de/nectarines)  
**- 20 g de beurre**  
**- 2 càs de cassonade  
Coulis de pêche :  
- 500 g de** [**pêches**](https://recettes.de/peches) **(2)**  
**- 50 g de sucre vanillé**  
**- 6 càs de jus de** [**citron vert**](https://recettes.de/citron-vert)  
 **Cercles de 8 cm de diamètre  
Préchauffage du four à 165°C Position four chaleur tournante _png**

**La glace à la verveine :**Vous la préparerez en suivant la recette [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/?p=99075).

**Les palets bretons (1) :**Vous les préparerez en suivant la recette [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/palets-bretons/).  
"Mouler" 6 palets dans les cercles posés sur la plaque à pâtisserie en essayant de les faire le plus régulier possible.  
Enfourner pour environ 18 minutes.  
Retirer délicatement les cercles  et laisser refroidir les palets avant de les manipuler.

**La garniture du palet :**J'ai pris des nectarines, pour ne pas avoir besoin de les éplucher et pour un rendu plus joli.  
Laver et sécher les fruits.  
Découper de fines lamelles tout autour du noyau.  
Faire fondre le beurre dans une poêle et y déposer les lamelles de fruit sans les chevaucher.  
Parsemer de cassonade et laisser les tranches caraméliser quelques secondes sur chaque face.  
Les soulever délicatement, les poser à plat dans une assiette et laisser refroidir.

**Le coulis de pêche :**Ébouillanter les pêches pendant quelques secondes. Les rafraichir et les peler.  
Déposer la chair dans un mixer (j'ai rajouté les chutes des nectarines) avec le sucre et le jus de citron, puis mixer finement.  
Passer le coulis au tamis pour qu'il soit parfaitement lisse.  
Couvrir et réserver au frais.

**L'assiette :**Déposer un palet breton dans l'assiette et le garnir de lamelles de nectarine.  
Entourer d'un filet de coulis et déposer la glace en quenelle ou comme moi, vu la chaleur, dans un petit godet.  
Proposer aussi un petit pichet de coulis que chaque Gourmand pourra verser à sa guise sur son dessert.