**Entremets pêche- verveine**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/08/entremets-peche-verveine-p1250828-r-scaled.jpg) **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**La veille :**

**La ganache chocolat blanc-verveine :  
- 150 g (75g + 75g ) de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **fleurette**   
**- 10 feuilles de** [**verveine**](https://recettes.de/verveine) **fraîche (1)**  
**- 40 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 1 feuille (2g) de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine)

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Porter à ébullition la moitié de la crème avec les feuilles de verveine.  
Couvrir et laisser infuser 20 minutes.  
Retirer les feuilles de verveine.  
Faire chauffer de nouveau la crème avec le chocolat pour le faire fondre.  
Ajouter la feuille de gélatine et remuer pour la dissoudre.  
Incorporer le reste de crème et bien mélanger.  
Filmer et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

**Le confit de pêche jaune :  
- 5 g (2,5 feuilles) de gélatine**  
**- 700 g de** [**pêches**](https://recettes.de/peches)  
**- 20 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel)  
**- 60 g de sucre de canne**

**1 cercle à pâtisserie de 20 cm de Ø doublé de rhodoïd**  
**et dont le fond est fermé par un papier film**

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Ébouillanter les pêches pendant quelques secondes et les éplucher.  
Les couper en morceaux et les déposer dans une casserole avec le miel et le sucre.  
Porter à ébullition puis laisser cuire à frémissement pendant 5 bonnes minutes  
jusqu'à ce que les fruits soient tendres.  
Hors du feu ajouter la gélatine essorée et mélanger pour la dissoudre.  
Mixer les fruits en purée.  
Laisser tiédir puis verser dans le cercle.  
Lorsque le confit est froid, glisser le cercle dans le congélateur jusqu'au lendemain.

**Le biscuit sablé :  
- 125 g de beurre pommade**  
**- 60 g de sucre de canne**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 135 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**

**1 moule de 20 cm de Ø en silicone pour moi**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Travailler au fouet le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.  
Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter.  
Ajouter enfin la farine et la levure et bien mélanger.  
Verser la pâte dans le moule et l'entreposer au congélateur pendant 30 minutes.  
Faire cuire pendant 20 minutes.  
Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.  
Emballer le biscuit et le réserver.

**Le jour du dessert :**

**Le montage de l'entremets :  
- 1 belle pêche**  
**- verveine**

**1 cercle à entremets de 20 cm de Ø chemisé de rhodoïd**

Fouetter la ganache bien froide comme une chantilly souple.  
Mettre le cercle sur le plat de service.  
Déposer le biscuit au fond.  
Démouler le confit de pêche et le poser sur le biscuit.  
Couvrir avec la ganache et lisser le dessus à la spatule.  
Mettre au frais pour laisser le confit dégeler.  
Un moment avant la dégustation, couper la pêche en tranches.  
Les disposer sur le gâteau.  
Décorer d'un brin de verveine.