



## Bavaise à la pêche

### Ingredients

#### Biscuit

180g de palets bretons

60g de beurre mou

#### Coulis de pêche

500g de pêches

100g d'eau

100g de sucre

#### Mousse à la pêche

300g de coulis de pêche

350g de crème liquide entière

3,5 feuilles de gélatine

#### Miroir à la pêche

200g de coulis de pêche

1,5 feuilles de gélatine

### Biscuit

Mixer ensemble les palets bretons et le beurre.

Etaler au fond du cercle muni d'un rhodoïd en tassant bien et placer au frais.

### Coulis de pêches

Dans une casserole faire chauffer la chair de pêche, l'eau et le sucre.

Arrivé à ébullition, réduire le feu et laisser compoter 10 minutes, puis mixer la préparation

### Mousse à la pêche

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de pêche puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de pêche refroidit.

Verser dans le cercle sur le biscuit et mettre 1h au congélateur.

### Miroir à la pêche

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de pêche puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 8h