



Entremet aux pêches

Ingrédients

Base

250 gr de spéculoos

100 gr de beurre fondu

Garniture

500 gr de mascarpone

125 gr de sucre

190 ml de crème liquide

5 feuilles de gélatine halal

Miroir

270 gr de pêches au sirop égouttées

2 feuilles de gélatine halal

Mixer les spéculoos et y ajouter le beurre

Mettre le cercle sur le plat de service et le garnir avec les spéculoos en tassant

Mettre au frais

Fouetter le mascarpone avec le sucre

Faire chauffer la crème et y dissoudre la gélatine préalablement ramollie et essorée

Ajouter au mascarpone

Sortir le plat et le garnir avec la préparation précédente

Mettre au frais au frais minimum 1 h

Mixer les pêches et les faire chauffer

Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollie et essorée

Remuer jusqu'à dissolution

Verser sur l'entremet

Remettre au frais quelques heures