

NECTARINE EN TROMPE L'OEIL

THIBAUT ET EMILY, FINALISTES LE MEILLEUR PÂTISSIER



NECTARINE EN TROMPE L'OEIL

PAR THIBAUT ET EMILY, FINALISTES LE MEILLEUR PÂTISSIER

POUR 6 NECTARINES

POUR LA COMPOTÉE DE NECTARINE

- 500g de morceaux de nectarine
- 300g de brunoise de pêche blanche
- 40g de miel
- 30g d'huile d'olive
- 1 gousse de vanille

POUR LE CROUSTILLANT AUX GRAINES

- 30g de graines de courge
- 40g de pâte sucrée ou de biscuits secs
- 40g de cranberries
- 70g d'amandes
- 10g de sucre
- 15g de beurre de cacao
- 20g de beurre

POUR LA GANACHE MONTÉE BASILIC

- 80g de chocolat blanc
- 300g de crème 30/35%
- 40g de lait entier
- 8g de basilic en feuille (ou verveine)
- 2g de gélatine 200-220 blooms

POUR L'ENROBAGE

- 150g de chocolat blanc
- 150g de beurre de cacao
- Colorant liposoluble jaune et orange

POUR LE MATÉRIEL

- Moule silicone demi-sphère 6 cm (x2 facultatif)
- Pic en bois
- Mandoline/économe
- Spray velours rouge (ou pistolet à peinture)
- Chalumeau OU Sèche cheveux OU décapeur thermique



NOUVEAU !

[Visionner les vidéos](#)



NECTARINE EN TROMPE L'OEIL

PAR THIBAUT ET EMILY, FINALISTES LE MEILLEUR PÂTISSIER

LISTE DE COURSES

- ☐ 500g de morceaux de nectarine
- ☐ 300g de brunoise de pêche blanche
- ☐ 40g de miel
- ☐ 30g d'huile d'olive
- ☐ 1 gousse de vanille
- ☐ 30g de graines de courge
- ☐ 40g de pâte sucrée ou de biscuits secs
- ☐ 40g de cranberries
- ☐ 70g d'amandes
- ☐ 10g de sucre
- ☐ 165g de beurre de cacao
- ☐ 20g de beurre
- ☐ 230g de chocolat blanc
- ☐ 300g de crème 30/35%
- ☐ 40g de lait entier
- ☐ 8g de basilic en feuille (ou verveine)
- ☐ 2g de gélatine 200-220 blooms
- ☐ Colorant liposoluble jaune et orange.

LA COMPOTÉE DE NECTARINE

- Dans une poêle, faites revenir les morceaux de nectarine, le miel, l'huile d'olive et la gousse de vanille grattée.
- Laissez mijoter 10 min à feu doux jusqu'à ce que les morceaux soient bien mous.
- Rectifiez l'assaisonnement selon vos fruits (vous pouvez ajouter du jus de citron et/ou modifier la quantité de miel).

LE CROUSTILLANT AUX GRAINES

- Faites fondre le beurre et le beurre de cacao.
- Mixez tous les ingrédients secs brièvement, puis ajoutez les beurres fondus.

LA GANACHE MONTÉE BASILIC

- Hydratez la gélatine 10 min dans l'eau froide.
- Faites chauffer le lait et 100g de crème avec le basilic. Mixez puis laissez infuser 10 min à couvert.
- Filtrez, chauffez à nouveau l'infusion puis versez sur le chocolat blanc et la gélatine essorée. Émulsionnez à la maryse.
- Ajoutez le reste de crème froide (200g) puis passez au mixeur plongeant.
- Laissez refroidir 4h au frigo ou 45 min au congélateur.

L'ENROBAGE

- Faites fondre ensemble le chocolat et le beurre de cacao. Filtrez.
- Passez au mixeur plongeant sans incorporer de bulles d'air puis réservez.

Note : si vous utilisez un chocolat blanc de couverture, l'enrobage sera plus fluide.

LE MONTAGE

- Remplissez 6 demi-sphères de 6 cm avec la compotée de nectarine. Congelez 2h minimum.
- Une fois congelés, démoulez puis remplissez à nouveau 6 demi sphères aux 2/3 avec le croustillant et complétez à hauteur avec le reste de compotée de nectarine puis congelez 1h30 minimum.

Note : Vous pouvez congeler en une fois si vous possédez le moule en double.

L'ASSEMBLAGE

- Une fois vos inserts bien congelés, montez un peu de ganache pour assembler vos demi sphères par deux (croustillant en bas, compotée en haut). Vous pouvez également les coller en mixant le reste de compotée de nectarine.
- Réservez 10 min au congélateur puis aplatissez légèrement les 2 côtés (CF vidéo).
- Pendant ce temps, fouettez le reste de votre ganache bien froide jusqu'à obtenir une texture de ruban. La crème doit rester souple et bien brillante.

Astuce : si vous avez trop monté votre ganache, vous pouvez la détendre avec un peu de lait.

- Piquez vos inserts par le dessus et trempez-les dans la ganache montée.
- A l'aide d'un couteau, retirez le pic puis congelez 1h minimum.

Note : Si vous n'êtes pas à l'aise avec le fait de tremper vos inserts, vous pouvez aussi les mouler dans des demi-sphères et les tailler après congélation (insert de 5 cm et montage dans 6 cm).

LES FINITIONS

- Taillez vos nectarines sur le sommet et sur la base si besoin (CF vidéo).
- Réchauffez votre enrobage à 40°C, colorez-le en jaune/orange et trempez-y vos nectarines en les piquant par le dessus. Une fois sec (quelques secondes), retirez le pic.
- Floquez ensuite aléatoirement en rouge.
- Enfin, chauffez les nectarines au chalumeau ou à défaut, au décapeur thermique ou sèche cheveux afin de faire fondre l'enrobage et de donner un aspect uniforme.
- Ajoutez un pédoncule sur le sommet.

Note : Si vous optez pour l'option pistolet à peinture, chauffez à nouveau votre enrobage jaune à 60°C, colorez-le en orange et floquez une première fois brièvement.

- Colorez-le ensuite en rouge foncé, et passez une seconde couche en insistant à certains endroits