

PÊCHES · CHANTILLY · VANILLE · PISTACHE · DESSERT · ÉTÉ

Tartare de pêches Sablé pistaches & chantilly



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Un tartare de pêches bien frais, une chantilly vanille ultra onctueuse, un sablé pistaches super gourmand... et dressé comme un cheesecake !

PRÉPA
30 min

CUISSON
0 min

PORTIONS
3

NIVEAU
Facile

Notes

Pour une chantilly réussie :

- Une crème liquide 30% de matière grasse minimum ! ;
- Moitié crème/moitié mascarpone pour une bonne tenue ;
- Des ingrédients et des ustensiles bien froids (à placer au frigo avant le montage).

Pour cette recette, j'ai préféré les pêches jaunes que je trouve légèrement plus fruitées. Mais elle fonctionnera aussi très bien avec des pêches blanches, des nectarines ou des brugnons.

Pour le montage, j'ai utilisé un cercle de 10 cm de diamètre et 6 cm de haut, pour des cheesecakes individuels, très généreux !

Ingrédients

9 INGRÉDIENTS

SABLÉ PISTACHES



Biscuits sablés, type palets bretons

9



Pistaches émondées non salées

50 g



Beurre doux bio

50 g

TARTARE DE PÊCHES



Pêches (petites)

9



Menthe

10 feuilles

CHANTILLY VANILLE



Crème liquide 30% de matière grasse

200 g



Mascarpone

200 g



Sucre bio

50 g



Vanille en poudre

0.5 c. à café

Préparation

3 ÉTAPES

- 1 Dans un mixeur, déposez les sablés et les pistaches, mixez jusqu'à obtenir une grosse poudre. Ajoutez le beurre fondu et mélangez. Réservez.
- 2 Coupez vos pêches bien mûres en brunoise (petits cubes), ciselez la menthe et mélangez. Réservez au frigo.
- 3 Dans un saladier ou le bol d'un robot bien froid, versez le mascarpone, la crème liquide et la vanille en poudre. Commencez à battre à l'aide d'un fouet, lui aussi bien froid. Ajoutez le sucre et continuez à battre jusqu'à ce que la crème monte. Dès qu'elle est montée, stoppez le fouet.

Service

Dressez sans attendre. Dans un cercle, déposez une couche de sablé, tassez bien. Ajoutez ensuite la crème chantilly, suivie de la brunoise de pêches.

Placez au frais une dizaine de minutes avant de démouler délicatement.

Un dessert simple, parfait, qui fera son petit effet ou tout simplement un bon goûter bien frais !

PS : il vous restera probablement de la chantilly ! Parfaite à déguster sur une glace !