

Pêches Ninon

De proches cousines de la pêche Melba

Gâteau de semoule

Pour 8 personnes

huile

1/2 l de lait

1 gousse de vanille

1 cc de zeste de citron, finement râpé

4 cs de semoule ou de crème de riz

5 jaunes d'œufs

8 cs de sucre

1 cs + 1 cc de gélatine en poudre non aromatisée

375 g de crème fraîche

2 cs de sucre glace

Badigeonnez d'huile l'intérieur d'un moule en turban peu profond. Puis frottez avec du papier torchon pour éliminer l'excédent d'huile.

Amenez à ébullition le lait, la vanille et le zeste de citron dans une cocotte moyenne, en fonte émaillée ou en cuivre, sur feu modéré. Retirez du feu et laissez les parfums se développer pendant 10 à 15 min. Passez le lait au chinois et remettez-le dans la cocotte. Lavez la gousse de vanille et réservez-la. Amenez le lait à frémissement, sur feu moyen, puis, en remuant sans cesse, ajoutez la semoule ou la crème de riz, en un long filet mince. Baissez le feu. Laissez cuire 5 min environ, en remuant toujours pour éviter la formation de grumeaux, jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour napper une cuiller. Retirez du feu.

Fouettez, dans une grande terrine, les jaunes d'œufs, le sucre et la gélatine, pendant 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le mélange forme un ruban qui ne se déforme que lentement lorsqu'on soulève le fouet. Ajoutez lentement les œufs battus à la semoule préparée, en remuant sans cesse jusqu'à ce qu'il ne reste plus de trace de jaune. Amenez à ébullition, sur feu doux, en remuant toujours, et laissez cuire doucement 1 à 2 min. Veillez bien à ce que le mélange n'atteigne pas le point d'ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir.

Fouettez la crème, dans une terrine bien froide, jusqu'à ce qu'elle forme des pics souples et neigeux. Ajoutez-y, en fouettant toujours, les 2 cs de sucre glace. Placez le mélange au-dessus d'une terrine, remplie de glace pilée ou de cubes de glace et

d'eau, et remuez ainsi 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le mélange soit frais, mais en restant encore assez fluide. Fouettez jusqu'à ce que vous obteniez une consistance lisse.

Étalez la crème fouettée sur la semoule, avec une spatule en caoutchouc, et incorporez-les ensemble, doucement mais bien à fond. Versez le tout dans le moule huilé et lissez la surface à la spatule. Couvrez d'une feuille d'aluminium ou de plastique et laissez réfrigérer 6 h au moins ou jusqu'à consistance bien ferme.

Pêches pochées

480 g de sucre

Le zeste jaune de 2 citrons, coupé en longues lanières

8 belles pêches fermes de 4 cm environ de diamètre

Dans une grande casserole à fond épais, mélangez 2 l d'eau, le sucre, le zeste de citron et la vanille réservée. Amenez à ébullition, sur feu vif, en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Baissez le feu et laissez cuire doucement 10 min environ.

Mettez les pêches dans ce sirop, couvrez à demi et laissez pocher les fruits 10 à 15 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tout juste tendres et n'offrent que peu de résistance lorsqu'on les perce avec la pointe d'une brochette aiguisée. Laissez les pêches refroidir dans leur sirop. Puis pelez-les et remettez-les dans le sirop. Couvertes d'une feuille d'aluminium ou de plastique, elles peuvent se conserver plusieurs heures à température ambiante ou bien un jour ou deux au réfrigérateur.

Une demi-heure environ avant de servir, démoulez le gâteau de semoule. Glissez une lame de couteau tout autour, à l'intérieur du moule, jusqu'à 4 cm de profondeur, puis plongez le fond du moule dans de l'eau chaude. Posez un plat renversé sur le moule et, en saisissant le moule et le plat ensemble, retournez-les. Frappez d'un coup sec le moule sur le coin d'une table. Le turban de semoule doit se démouler facilement.

Faites égoutter les pêches et dressez-les autour de la semoule.

Sauce aux abricots

400 g de confiture d'abricots

5 cs de sucre

4 cs d'eau

3 cs de kirsch

Dans une casserole, mélangez la confiture, le sucre et l'eau et amenez à ébullition, sur feu moyen, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Baissez le feu et laissez cuire doucement 5 min ou jusqu'à ce que la sauce devienne claire. Passez-la au chinois, au-dessus d'une terrine, en pressant avec le dos d'une cuiller. Ajoutez le kirsch à cette sauce encore chaude et versez-la autour du turban. Servez aussitôt.

Comme beaucoup d'autres élégants desserts français, les pêches Ninon peuvent être décorées de façon aussi fantaisiste que vous le désirez. On peut recouvrir les pêches de quelques feuilles en sucre ou découpées dans de l'angélique. Le turban peut être festonné de feuilles en chocolat et de fleurs faites de chocolat à croquer fondu au bain-marie et dressé à travers un cône en papier sulfurisé. Les fleurs peuvent être teintées avec un glaçage à l'abricot.

Crème Chantilly

4 dl de crème très froide

3 cuillerées à soupe de sucre glace

1 violette cristallisée

Dans un bol très froid, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe. Ajoutez-y le sucre glace et continuez à battre jusqu'à ce que se forment des pics neigeux et fermes dès que l'on soulève le fouet. Versez alors la crème dans une poche munie d'une douille étoilée et formez au centre du turban des spirales ou des rosettes de crème.

Si vous ne disposez pas d'une poche à douille, versez la crème au centre du turban et dressez-la en spirales, à la surface, avec une petite spatule.

