

## Ingrédients pour 8 personnes

Ingrédient	Quantité
<b>PÂTE À BABA</b>	
Farine T45	90 g
Farine T55	30 g
Levure de boulanger fraîche	10 g
Lait entier	30 g
Oeuf	90 g
sel	2.40 g
beurre pommade	60 g
<b>CRÈME DIPLOMATE À LA REINE DES PRÉS</b>	
Lait entier	250 g
Feuilles fraîches de reine des prés	15 g
sucré	50 g
Jaunes d'oeufs	2 (2oeufs = env. 40g)
Maïzena	28 g
feuille de gélatine	2.50 g
crème fraîche 40%	220 g
<b>FEUILLES DE REINES DES PRÉS CRISTALLISÉES</b>	
Feuilles de reine des prés	
Blanc d'oeuf	(récupéré de la crème diplomate)
Sucre blanc fin	

Ingrédient	Quantité
<b>PÊCHES POCHÉES</b>	
Pêches mûres mais fermes	4
sucre	300 g
eau	1 L
Feuilles fraîches de reine des prés	30 g

## Préparation

1. Faire tiédir (40°) le lait avec le sucre et le sel. Bien mélanger et verser dans la cuve du robot. Ajouter les farines sur le lait. Ajouter les œufs et la levure de boulanger émiettée. Pétrir avec le crochet doucement 1min puis pendant 5 minutes à vitesse max. La pâte est très liquide.
2. Couvrir et faire lever 45mn dans un four éteint un peu tiède (40° max). La pâte est prête quand elle est remplie de bulles d'air.
3. Mettre la feuille à la place du crochet et pétrir à nouveau sur vitesse max en incorporant petit à petit le beurre pommade. Laisser tourner pendant 5 minutes : la pâte doit devenir très élastique.
4. Mettre la pâte en poche avec une douille unie de 12mm. Pocher la pâte dans des moules à savarins en silicone de 7cm de diamètre. Presser doucement la poche, faire le tour du moule en un coup et couper la pâte à l'aide de ciseaux.
5. Laisser pousser une seconde fois environ 45min dans le four tiède sans couvrir. Il faut que la pâte lève bien et soit remplie d'air.
6. Sortir les moules du four et préchauffez le four à 150° chaleur tournante avec la grille du four (pas la plaque) au milieu. Enfourner pour 15 à 20min. La couleur doit d'un beau brun clair uniforme.
7. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

## CRÈME DIPLOMATE À LA REINE DES PRÉS :

1. Dans une casserole, faire chauffer le lait, le sucre et les feuilles de reine des prés finement hachées. Une fois porté à ébullition, couper le feu et laisser infuser à couvert pendant 15min puis filtrer et remettre à chauffer.
- 

2. Dans un cul de poule, battre les jaunes avec le reste de sucre jusqu'à blanchiment puis incorporer la maïzena.
- 

3. Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
- 

4. Verser le lait chaud infusé sur les œufs en mélangeant puis remettre le tout dans la casserole sur le feu. Mélanger AU FOUET jusqu'à épaississement.
- 

5. Retirer du feu et ajouter la gélatine.
- 

6. Verser dans un plat, couvrir d'un film plastique au contact et laisser refroidir.
- 

7. Lorsque la crème pâtissière est bien refroidie, la détendre au fouet.
- 

8. Dans un bol, fouetter la crème fraîche pour obtenir une chantilly puis l'incorporer à la crème pâtissière.
- 

9. Mettre dans une poche à douille cannelée et conserver au frais jusqu'au moment du dressage.
- 

## FEUILLES DE REINE DES PRÉS CRISTALLISÉES :

1. Badigeonner les feuilles d'une très fine couche de blanc d'œuf à l'aide d'un pinceau. Les feuilles doivent être humides mais pas mouillées.
- 

2. Verser du sucre dans un bol, y placer une feuille puis secouer le bol pour recouvrir la feuille d'une fine couche de sucre.
-

3. Placer les feuilles sur un Silpat et dessécher au four à 50° chaleur tournante durant 45min à 1h.
- 

## PÊCHES POCHÉES À LA REINE DES PRÉS :

1. Mettre l'eau et le sucre à chauffer. Lorsque le sirop bout, ajouter les feuilles de reine des prés finement hachées. Laisser frémir à couvert 10min puis filtrer.
  2. Remettre le sirop dans la casserole. Faire une croix à la base des pêches puis les plonger dans le sirop. Cuire les pêches 10min à feu moyen ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
  3. Mettre le sirop de côté pour plus tard, peler les pêches et tailler de fines tranches.
  4. Garder 3 jolies tranches par baba pour la décoration et mixer le reste au mixeur plongeant pour obtenir une purée lisse.
- 

## SERVICE :

1. Réchauffer le sirop. Y plonger les babas un à un durant 30 secondes et laisser reposer 10min pour qu'ils s'imbibent bien et refroidissent. (Note : sirop chaud sur baba froid ou sirop froid sur baba chaud sinon ça ne s'imbibe pas correctement!)
  2. Sur chaque assiette, déposer une grosse cuillère de purée de pêche. Ajouter le baba refroidit par-dessus. Dresser la crème diplomate sur le baba. Terminer le décor en ajoutant 3 tranches de pêche et une feuille cristallisée.
-