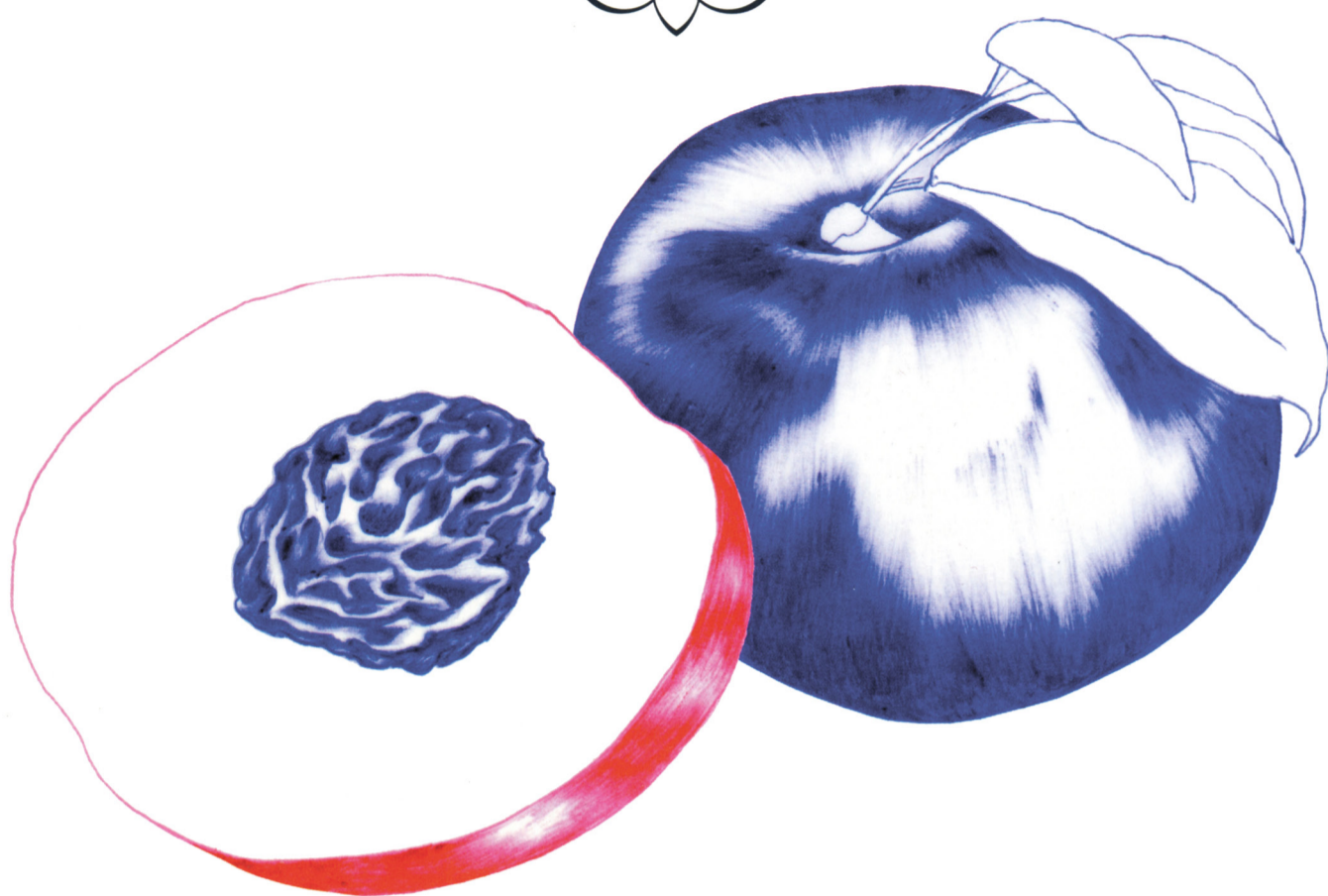


FRUITISSIME

PÊCHE



C'est un fruit à l'exotisme caché mais aux rondeurs affirmées qui revient orner chaque été les étals de nos primeurs. Chair jaune ou blanche, peau lisse ou duveteuse, toujours juteuse, elle nous régale de son goût subtil et complexe, dans toutes ses variétés.

Petit
pense-bête

LES ORIGINES

La pêche, fruit du pêcher, est emblématique de nos étés français ; le seul contact de sa peau de velours est à lui seul une promesse de douceur en bouche. C'est pourtant à la Chine que l'on doit sa domestication : des sites archéologiques y ont révélé la présence de pêches jus` qu'à plusieurs millénaires avant Jésus-Christ. À l'époque, ses exceptionnelles vertus d'immortalité en faisaient un fruit recherché, et Confucius dispensait ses enseignements sous un pêcher. Que de symboles ! Beaucoup moins poétiques, ce sont les aléas géopolitiques des guerres et impérialismes qui ont tracé la trajectoire de ce fruit. Après avoir pénétré l'Inde puis le Proche-Orient, c'est en conquérant la Perse qu'Alexandre le Grand finit par l'introduire en Europe quelque 300 ans avant notre ère. Pourtant nos terres occidentales restèrent longtemps de marbre face à la pêche, que les Romains appelaient d'ailleurs vulgairement « pomme de Perse ». Au fur et à mesure, et bien avant les croisements d'espèces de l'agronomie moderne, c'est de façon empirique que les cultivateurs en améliorèrent le goût et le fondant. Louis XIV en fit son fruit préféré et lança ainsi la culture de 33 variétés différentes en plein cœur de Versailles. Après la Révolution, c'est partout le long des murs de Montreuil qu'on fit pousser les pêchers pour approvisionner les marchés de Paris. L'influence de ce fruit dépassait alors largement la cour, et bien qu'il soit complexe à travailler, il inspira des générations de gastronomes - dont bien sûr, dès la fin du xix^e siècle, Auguste Escoffier qui créa un dessert devenu un classique, sans cesse réinterprété, la pêche Melba, en hommage à la cantatrice australienne Nellie Melba.

LA PRODUCTION

Aujourd'hui, la pêche n'est plus aussi populaire dans les foyers français, et la production locale ne représente que 2 % de la production mondiale, loin derrière nos voisins italiens. La Chine a su entretenir la tradition ancestrale et garder un rôle majeur dans la culture de ce fruit, produisant presque 8 millions de tonnes de pêches et de nectarines, soit près de 50 % de la part mondiale.

TARTE AUX PÊCHES

par Carl Marletti



POUR LA PÂTE SUCRÉE

250 g de farine
2 de sel
95 g de sucre glace
30 g de poudre d'amandes
150 g de beurre
50 g d'oeuf
5 g de vanille liquide

POUR LA CRÈME D'AMANDES À LA PISTACHE

60 g de sucre
60 g de beurre
30 g de pâte de pistaches
60 g de poudre d'amandes
50 g d'oeuf
6 g de rhum

POUR LA CRÈME MASCARPONE À LA VANILLE

100 g de crème fleurette
100 g de crème mascarpone
10 g de sucre
1 gousse de vanille

POUR LE MONTAGE

6 pêches jaunes

LA PÂTE SUCRÉE

❖ Mélangez la farine, le sel, le sucre glace, la poudre d'amandes, le beurre en petits cubes et sablez l'ensemble. Ajoutez l'oeuf et la vanille liquide progressivement. La pâte doit être lisse et homogène. Filmez et réservez au réfrigérateur.

LA CRÈME D'AMANDES À LA PISTACHE

❖ Versez le sucre sur le beurre pommade et blanchissez l'ensemble. Ajoutez la pâte de pistaches et la poudre d'amandes. Versez l'oeuf progressivement, le mélange doit être lisse et homogène. Incorporez le rhum et montez légèrement la crème d'amandes. Filmez au contact et réservez.

LA CRÈME MASCARPONE À LA VANILLE

❖ Mélangez l'ensemble des ingrédients dans une cuve de battre avec la gousse de vanille grattée. ❖ Montez comme une crème chantilly. Réservez au réfrigérateur.

LE MONTAGE

❖ Étalez la pâte sucrée sur 2,5 cm d'épaisseur, foncez la tarte dans un cercle de 22 cm de diamètre. Garnissez de crème d'amandes à la pistache et à l'aide d'une poche à douille.

❖ Coupez les pêches en 6 et disposez-les de façon harmonieuse sur le fond de tarte.

❖ Faites cuire l'ensemble à 160 °C pendant environ 30 à 40 min. Laissez refroidir. Montez la crème mascarpone ferme et formez des quenelles à l'aide d'une cuillère.

