

## Pêches en gelée d'hibiscus (La cuisine de Fumiko)

### Et, mes déclinaisons et préférence



La recette de Fumiko : Pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

4 belles pêches

350g de sucre à confiture

2 c à s de jus de citron

3 c à s de feuilles d'hibiscus séchées

Quelques que feuilles de menthe poivrée pour la déco

8g de gélatine

Quelques glaçons (facultatif)

#### **Préparation**

La veille

Dans une casserole, faire fondre 300g de sucre à confiture dans 75 cl d'eau et le jus de citron

Laver et essuyer délicatement les pêches et les plonger dans le sirop obtenu

Laisser frémir durant 4 minutes, retourner les fruits et poursuivre la cuisson pendant encore 4 minutes, pour obtenir une cuisson uniforme

Laisser les pêches macérer dans le sirop toute la nuit au frais

#### **Le jour même**

Peler les pêches délicatement

Porter à ébullition 30cl d'eau puis, hors du feu, verser les feuilles d'hibiscus séchées, mélanger et laisser infuser 10 minutes

Filtrer l'infusion d'hibiscus, ajouter 10 cl de jus de cuisson des pêches, et y faire fondre le reste de sucre en poudre sur feu vif

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau glacée

Egoutter les feuilles de gélatine ramollies, les mettre dans le mélange tiédi de jus de cuisson des pêches d'infusion d'hibiscus et les laisser bien fondre. Laisser refroidir à température ambiante.

Laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 3 à 4 heures.

Déposer dans chaque coupe 1 pêche et de la gelée d'hibiscus coupée en morceaux.

Pour terminer, arroser avec le reste de jus de cuisson des pêches.

Servir aussitôt bien frais. Si nécessaire, mettre quelques glaçons dans chaque coupe.

#### **Mes préférences :**

Je trouve le fruit épluché le lendemain plus spongieux que celui épluché le jour même.

**Le matin du jour même** : J'ai incisé légèrement la peau des pêches et les ai fait cuire jusqu'à ce que la peau se fendille, puis, mises à refroidir un peu avant de les éplucher sur une assiette bien froide, (mise au préalable au réfrigérateur).

**J'ai corsé un peu le sirop de pêche en ajoutant** : 8 baies roses un peu écrasées, 4 chatons de poivre de Java, 8 grains de poivre de Séchouan et une petite pincée de cannelle j'ai remplacé par 10 cl d'eau par 10 cl de vodka.  
Et mis le tout dès que possible au réfrigérateur dans une boîte fermée.

### **En début d'après-midi, j'ai préparé la gelée d'hibiscus.**

Vous pouvez largement servir 8 personnes avec les quantités indiquées, sirop et gelée. Il vous suffira de faire cuire vos pêches en deux fois. Pour 4 personnes il reste beaucoup de sirop. Le mettre dans un pot et le stériliser, vous pourrez vous en servir ultérieurement pour faire des fruits rafraîchis en gelée, ou l'utiliser en complément lors de la prochaine recette, en n'utilisant que la moitié des ingrédients pour faire le sirop.

**Variantes de gelées** : Thym citron frais, romarin, amande amère... et hibiscus

Vous pouvez Présenter 4 infusions par personne dans 4 jolies coupelles.

Diviser la préparation pour gelée en 4, soit 8 cl par coupelle, (pour plus de facilité j'ai mis 32 cl d'eau). Partagez aussi en 4 les feuilles de gélatine, ainsi que les 10 cl de sirop de pêche et le sucre restant + 2 g

Mettre à infuser les ingrédients 10 minutes dans chaque coupelle, Un peu de thym citron frais, un peu de romarin, une fleur entière d'hibiscus et quelques gouttes d'amande amère, Réajustez si besoin en goûtant l'amande amère suivant votre goût.

Filtrer les infusions, suivre le même processus en les remettant une par une dans la casserole avec 2,5 cl de sirop de pêche et 13 g de sucre.

Remettre chaque infusion dans les coupelles et mettre un soupçon de pâte colorante lie de vin. Délayez, puis ajoutez les feuilles de gélatine, mettre au frais recouvertes de film alimentaire.

Partager les pêches en 4, retirer le noyau, (cette opération devra en même temps que l'épluchage à leur sortie du sirop). Et remise au réfrigérateur comme ci-dessus.

Mettre dans chaque coupelle un quartier de pêche, puis les gelées coupées en morceaux. Verser le sirop de pêche dans chacune d'elle, les remettre au frais en les groupant par parfum avec un petit mémo pour chaque car on ne peut plus les différencier. Pourquoi tout coloré en rouge, car les autres couleurs ne donne pas un résultat très heureux.

Au moment de servir décorer chaque coupelle avec une branche de romarin, une branche de thym, la fleur d'hibiscus qui a servi à l'infusion, quelques amandes effilées ou une amande entière.

Photos.... A venir.