



Entremet abricot et amande

Ingredients

Fleurs en gelée d'abricot

150g de coulis d'abricot

1feuille de gélatine

Financier amande

110g de blancs d'oeuf

110g de sucre glace

110g de poudre d'amande

1/2cuillère à café d'arôme d'amande

50g de farine

90g de beurre

Mousse à l'amande

3 jaunes d'oeuf

150g de lait

150g de crème liquide entière

40g de sucre

1,5feuille de gélatine

1cuillère à café d'arôme d'amande

Nappage neutre

160g de sucre

160g d'eau

4feuilles de gélatine

Insert abricot

200g d'abricots

Fleurs en gelée d'abricot

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant quelques minutes

Faire chauffer le coulis, hors du feu ajouter la gélatine essorée et mélanger

Verser la préparation dans un cercle de 16cm filmé et mettre 1h au congélateur

Emporte -piécer 6 fleurs et les déposer dans les empreintes du moule Goccia

Remettre au congélateur

Financier amande

Faire fondre le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Préchauffer le four à 180°C

Mettre les blancs d'oeufs dans un saladier et les détendre un peu à l'aide d'un fouet.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, l'arôme d'amande et bien mélanger.

Puis y verser le beurre noisette et mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Verser la pâte dans un moule rond d'environ 26cm

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir

Emporte-piècer 6 fleurs

Insert abricot

Laver les abricots et enlever le noyau

Mixer les 200g d'abricots

Verser la purée d'abricot dans le moule à insert (il en faut 6)

Mettre au congélateur 3h

Mousse à l'amande

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait et l'arôme d'amande

Battre les jaunes et le sucre, verser le lait chaud dessus, mélanger et remettre le tout à chauffer.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère, puis ajouter la gélatine essorée hors du feu.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Nappage neutre

Mettre la gélatie à tremper dans de l'eau froide quelques minutes

Faire chauffer ensemble le sucre et l'eau jusqu'à ébullition

Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger

-----> ce nappage s'utilise à 29°C

Montage

Verser la mousse à l'amande sur la fleur en gelée

Poser l'insert à l'abricot en appuyant légèrement

Comblér de mousse si nécessaire

Mettre au congélateur une nuit

Démouler les entremets et verser le nappage à 29°C

Déposer l'entremet sur le financier

Laisser décongeler au frais avant de pouvoir déguster
