



Entremet abricot et dulcey

Ingredients

Financier

80g de beurre
 3 blancs d'oeufs
 50g de farine
 100g de poudre d'amande
 100g de sucre glace
 1 cuillère à café d'arôme d'amande

Gelée d'abricot

260g de coulis d'abricot
 2 feuilles de gélatine

Mousse dulcey

4 jaunes d'oeuf
 300g de lait
 40g de sucre
 110g de chocolat dulcey
 300g de crème liquide entière
 3 feuilles de gélatine

Glaçage miroir

75g d'eau
 150g de sucre
 150g de glucose
 100g de lait concentré non sucré
 5 feuilles de gélatine
 150g de chocolat blanc
 du colorant

Financier

Préchauffer le four à 180°C

Faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette, il faut qu'il fasse un dépôt et qu'il se colore.

Le laisser refroidir et le passer au chinois pour enlever le dépôt

Tamiser votre farine avec la poudre d'amande et le sucre glace.

Monter vos blancs en neige et les ajouter au mélange de farine.

Ajouter ensuite le beurre et l'arôme d'amande

Mettre au four 20 minutes.

Gelée d'abricot

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis d'abricot

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir

Verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 3h

Mousse dulcey

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Faire chauffer le lait.

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.

Puis incorporer le chocolat dulcey en morceaux

Laisser refroidir.

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

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

Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le sucre et le glucose jusqu'à ébullition.

Hors du feu ajouter le chocolat en morceaux et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporez la gélatine essorée, puis le lait concentré et enfin le colorant de votre choix.

Laisser refroidir à 34°C pour glacer sur l'entremet congelé.

Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse dulcey

Puis déposer l'insert abricot congelé

Mettre le reste de mousse

Et positionner le financier

Mettre au congélateur une nuit entière

Le lendemain démouler et glacer sur entremet congelé

Et décorer selon vos envies
