



Entremet abricot et amande

Ingredients

Fleurs en gelée d'abricot

150g de coulis d'abricot

1 feuille de gélatine

Financier amande

110g de blancs d'oeuf

110g de poudre d'amande

110g de sucre glace

1/2 cuillère à café d'arôme d'amande

50g de farine

90g de beurre

Mousse à l'amande

3 jaunes d'oeuf

40g de sucre

150g de lait

150g de crème liquide entière

1 cuillère à café d'arôme d'amande

1,5 feuille de gélatine

Nappage neutre

160g de sucre

160g d'eau

4 feuilles de gélatine

Fleurs en gelée d'abricot

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

Dans le bol mettre le coulis 2 minutes/75°C/vitesse 1.5

Ajouter la gélatine essorée 8s/vitesse 2

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

Emporte-pièces 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

Dans le bol mettre les blancs d'oeufs 10s/vitesse 4

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, l'arôme d'amande 10s/vitesse 3.5

Incorporer le beurre noisette 10s/vitesse 3.5

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

Dans le bol mettre les 200g d'abricots 20s/vitesse 7

Verser la purée d'abricot dans les moules à insert (il en faut 6)

Mettre au congélateur 3h

Mousse à l'amande

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

Insérer le fouet, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le lait et l'arôme d'amande 6min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

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 à tremper la gélatine dans de l'eau froide

Dans le bol mettre l'eau et le sucre 4min30/98°C/vitesse 1

Ajouter la gélatine éssorée 10s/vitesse 3.5

Le nappage se coule sur l'entremet à 29°C !!!

Montage

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

Poser l'insert à l'abricot en appuyant légèrement

Combler 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
