

Entremets Abricot-Pistache

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation

Novembre... Il est temps de ressortir les fruits d'été (soigneusement mis en conservation au congélateur) pour compléter et varier des choix de saison (pommes/poires) : J'ai choisi l'abricot pour réaliser un entremets à deux textures sur une dacquoise pistache.

Pour 12 personnes

Préparation : 1 heure

Cuisson : 10-15 minutes (dacquoise)

Réfrigération : 1/2 heure + 1 nuit



Ingrédients (cercle 18 cm)

Dacquoise pistache

60 g de poudre d'amande

60 g de sucre glace

20 g de sucre en poudre

2 blancs d'œufs

100 g d'éclats de pistaches
torréfiées

Coulis d'abricot

1 kg d'abricots

200 g de sucre en poudre

Mousse

4/5 du coulis préparé

25 cl de crème entière liquide

10 g de de gélatine (5 feuilles)

Miroir

1/5 du coulis préparé

4 g de de gélatine (2 feuilles)

Préparation

Dacquoise

Préparer vos ingrédients. Tamiser ensemble la poudre d'amande et le sucre glace. Réduire en poudre fine les éclats de pistache. Ajouter au mélange précédent. Battre les blancs en neige à petite vitesse et dès qu'ils sont montés à moitié, incorporer le sucre en poudre en deux fois. Quand les blancs sont fermes, ajouter la poudre d'amande sucrée en pluie en soulevant délicatement avec une spatule à bout souple. Verser cette pâte sur une plaque silicone ou la plaque du four recouverte d'un papier cuisson. Façonner un disque plus grand que le disque final du cercle ou cuire la dacquoise dans un cercle plus grand. Enfourner le disque de pâte. Faire cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 10-12 minutes. Sortir la dacquoise du four et laisser refroidir sur une grille.



Coulis de fruits

En cette saison, j'utilise des abricots congelés à l'été. Laisser les décongeler les abricots à température ambiante. Retirer la peau (celle-ci se retire toute seule quand les abricots ramollissent).



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faire chauffer (10 minutes) à feu doux les abricots et le sucre afin de réaliser le coulis. Passer au mixeur puis au chinois pour avoir une purée d'abricots lisse. Partager cette purée en 4/5 pour la mousse et 1/5 pour le miroir. Ajouter dans chaque partie la gélatine correspondante.



Fouetter toute la crème liquide froide dans un récipient froid afin d'obtenir une consistance ferme. Ajouter le coulis réservé pour la mousse à la crème fouettée et mélanger délicatement.

Montage

Déposer le disque sur le plat de service, cercler avec le cerclage de 18 cm de diamètre.



Si vous possédez du film rhodoïd, cercler d'abord le biscuit avec le film avant de mettre le cerclage.

Verser la préparation "mousse" sur le disque dacquoise.



Mettre au congélateur 1/2 heure

Quand la surface de la mousse est prise, verser délicatement la seconde préparation "miroir" sur le dessus. Vous pouvez placer des pistaches fraîches en décoration sur le miroir



Mettre au réfrigérateur toute une nuit

Détailler 12 parts.... et déguster !

