



ENTREMETS ABRICOT PASSION PISTACHE



Les inserts abricots passion : 300g net d'abricots, 60g de pulpe de passion, 20g de sucre, 1 feuille 3/4 de gélatine.

Coupez les abricots en dés, les poêler 2 minutes à feu vif avec la pulpe de passion et le sucre, ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Coulez dans un plat rectangulaire sur une épaisseur d'un petit cm et faire prendre au réfrigérateur.

La dacquoise à la pistache : 150g de blancs d'oeufs, 70g de sucre en poudre, 70g de sucre glace, 115g de poudre d'amandes, 35g + 50g de pistaches crues émondées. Torréfiez les pistaches 10mn à 150°, les refroidir. Préchauffez le four à 180°. Réduisez 35g de pistaches en poudre fine, ajoutez-les à la poudre d'amandes. Montez les blancs progressivement pour les structurer en ajoutant le sucre petit à petit dès qu'il commencent à mousser. Remplacez le fouet par la feuille et à vitesse minimum incorporez les poudres.

Etalez sur le Flexipat, lissez à la spatule coudée, parsemez avec le reste de pistaches entières et enfournez 20mn.

Laissez légèrement tiédir et découpez à l'emporte pièce les formes désirées. Il est préférable de garder ces proportions qui sont celles d'un Flexipat de 33cm. Vous pourrez soit confectionner un grand entremets, ou en congeler une partie pour d'autres occasions.

Le crémeux à la pistache : 2 jaunes, 45g de sucre, 150g de crème fleurette entière, 15g de maïzena, 3g de gélatine, 80g de pâte de pistache, 225g de crème fleurette entière montée mousseuse.

Dans une casserole, portez à ébullition en fouettant sans cesse, les jaunes, le sucre, la crème et la maïzena. Retirez du feu dès que le mélange épaissit. Ajoutez la pâte de pistache en fouettant pour la dissoudre puis la gélatine ramollie et essorée. Incorporez la crème montée mousseuse. Chemisez les cercles à entremets de rhodoïd, et coulez le

crémeux sur une épaisseur d'environ 2 cm. Insérez des cubes de gelée passion abricot, et bloquez au froid.

La mousse Ivoire : 300g de fèves Ivoire, 150g de lait frais entier, 2 feuilles de gélatine - soit 4g- 300g de crème fleurette montée mousseuse.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Portez juste à ébullition le lait, incorporez-y la gélatine ramollie et essorée, puis réalisez une émulsion en 3 fois à la maryse avec le chocolat. Versez cet appareil en 2 fois dans la crème montée mousseuse et mélangez délicatement à la maryse. Coulez sur l'entremets sur une épaisseur d'environ 2 à 3 cm et bloquez à nouveau au froid.

La finition : 150g de pulpe de fruits de la passion et 150g de pulpe d'abricots - Ravi fruits- 70g de sucre, 3/4 de jus de citron, 3g de gélatine. Chauffez sans bouillir les pulpes avec le sucre. Ajoutez hors du feu le jus de citron et la gélatine ramollie et essorée. Laissez refroidir à température ambiante puis coulez sur les entremets. Remettre au grand froid. Sortez le gâteau quelques heures avant de le consommer en le laissant reprendre consistance au réfrigérateur.

La cuisine de Mercotte©2008

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr