



LE GUILLAUME TELL



Pour 4 disques de 20 cm de diamètre

Le biscuit : 500g de farine T55, 250g de sucre semoule, 250g d'amandes en poudre, 250g de beurre, 50g de pulpe d'abricot, 2g de sel, les graines d'une gousse de vanille, 2 cuillères à soupe de crème fraîche et 150g de jaunes d'œufs.

Pétrir sans trop corser le mélange, la farine, le sucre, le sel, la poudre d'amande, le beurre pommade, la pulpe d'abricot, les graines de vanille, la crème et les jaunes d'œufs. Étaler la pâte entre 2 feuilles guitare à 1/2cm d'épaisseur et laisser reposer 15 min au froid. Détailler 4 disques de 20 cm de diamètre à l'aide d'un cercle à entremets. Les dresser sur 2 plaques recouvertes de papier cuisson. Enfourner environ 12 min -à surveiller- dans le four préchauffé à 180°. Les biscuits doivent être dorés et rester moelleux. Bien laisser refroidir avant le dressage.

La finition : 100g d'amandes hachées, 250g de fondant blanc, QS de gelée de groseilles et de nappage abricot. QS de chocolat de couverture pour la décoration.

Les amandes hachées : torréfier sur la plaque du four environ 5/10 min à 150° les amandes hachées en les surveillant pour qu'elles aient une belle couleur dorée. Refroidir.

Le dressage : superposer les disques de biscuit, les coller à la gelée de groseilles. Abricoter entièrement au pinceau. Fondre le fondant au bain-marie sans dépasser 37° en ajoutant si nécessaire un peu d'eau tiède pour l'assouplir. Le travailler à la spatule pour ramollir la masse et atteindre une consistance nappante. Le verser au centre de la surface à couvrir et lisser délicatement à la spatule coudée. Laisser prendre et refroidir. Préparer le cornet, y verser le chocolat préalablement fondu au bain-marie et dessiner une croix suisse, remplir le centre de gelée de groseilles et écrire en dessous Guillaume Tell. On peut même faire quelques fantaisies avec les restes de chocolat,