

ENTREMET PÊCHE / ABRICOT ROMARIN

PRÉPARATION / LA VEILLE



INGRÉDIENTS

Insert abricot romarin :

- 78 g de sucre
- 450g d'abricots dénoyautés
- 5g de pectine NH nappage
- Un brin de romarin

Croustillant amande / romarin :

- 100g de poudre d'amande
- 10g de beurre
- 25g de chocolat blanc
- 7g d'amandes effilées
- 43g de gavottes
- Du romarin

Dacquoise :

- 125g de blanc d'œuf
- 35g de sucre glace
- 75g de poudre d'amande
- 20g de féculé

Entremet pêche :

- 5 feuilles de gélatine
- 300g de crème liquide entière
- 100g de sucre poudre
- 500g de purée de pêche

Insert abricot romarin :

- Mixez les abricots dénoyautés en purée bien fine
- Faites chauffer la purée d'abricot avec le romarin
- Mélangez le sucre et la pectine (indispensable pour que la pectine se mélange bien !)
- Quand la purée est à 60°, ajoutez le mélange sucre/ pectine et mélangez au fouet pour que la pectine ne forme pas de grumeaux
- Portez à ébullition tout en remuant
- Laissez le romarin infuser, puis passez la préparation dans une passoire
- Versez dans les moules (demie sphère silicone) et mettez au congélateur

Dacquoise :

- Préchauffez votre four à 180°
- Tamisez tous les ingrédients secs
- Battez les blanc en neige et incorporez les ingrédients secs petit à petit
- Mettez dans une poche à douille et faites un cercle sur une plaque silicone
- Mettez au four 18° 15 à 20 minutes
- Réservez jusqu'au lendemain

Croustillant aux amandes et romarin :

- Mixez les amandes et le romarin jusqu'à obtenir une pâte. Ajoutez un peu d'huile neutre pour faciliter la formation de la pâte
- Ajoutez les gavottes écrasées et les amandes effilées à cette pâte
- Faites fondre le beurre et le chocolat blanc et versez les sur cette préparation
- Réservez au congélateur jusqu'au lendemain

LE LENDEMAIN

Entremet pêche :

- Montez la crème en chantilly avec le sucre
- Faites fondre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Chauffez 100g de purée de pêche, ajoutez la gélatine fondue et mélangez avec le reste de purée de pêche
- Incorporez délicatement la chantilly à cette préparation

MONTAGE

- Versez l'entremet dans le moule (au $\frac{3}{4}$)
- Sortez l'insert du congélateur, assemblez les 2 $\frac{1}{2}$ sphères pour former une boule, et disposez la au centre de votre moule rempli avec l'entremet (jusqu'à immerger totalement cet insert)
- Sortez le croustillant du congélateur, découpez le au format du moule et disposez le sur l'entremet
- Terminez le montage par le biscuit dacquoise que vous aurez aussi découpé au format du moule
- Remettez le tout au congélateur

LE JOUR J

Sortez votre entremet du congélateur 4 à 6 h avant de le consommer
Décorez le encore gelé avec une bombe de couleur alimentaire et des fruits