



BROCHETTE D'ABRICOTS CAMELISES AU SESAME NOIR ET VANILLE
SUR UN PAIN DE GENE AU THE MATCHA ET CACAOTINES,
COULIS D'ABRICOTS



Nombre de pers : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 15mn

Ingrédients et quantités :

Les brochettes d'abricots : 9 abricots de Provence – 15g de beurre – 2CS de cassonade – 7 gousses de vanille Bourbon Sivanil – 2 CS de graines de sésame noir
 Le pain de Gène au thé matcha et cacaotines : 240g d'œufs – 240g de pâte d'amande – 75g de beurre – 45g de farine – 1 CC de thé Matcha – 100g de cacaotines thé Matcha Quai Sud
 Le coulis d'abricots : 250g d'abricots de Provence – 1 jus de citron
 Dressage : 6 sommités de feuille de menthe – feuille d'or – 1 tablette de chocolat blanc-wasabi-sésame noir Quai Sud – cacaotines Quai Sud

Progression :

Le pain de Gène au thé Matcha et cacaotines : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Faites fondre le beurre dans une casserole, sur feu doux. Puis versez-le dans un mixer avec la pâte d'amande coupée en morceaux. Mixez l'ensemble. Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs avec la farine. Ajoutez le mélange beurre-pâte d'amande. Concassez les cacaotines à l'aide d'un couteau, puis incorporez-les à la pâte. Mélangez bien au fouet. Versez la pâte dans un moule carré en silicone, et faites cuire environ 10mn. Laissez refroidir, et découpez 6 rectangles à l'aide d'un emporte-pièce.

Le coulis d'abricots : Lavez les abricots, et séchez-les sur du papier absorbant. Coupez-les en 2, puis retirez le noyau. Mettez-les dans un blender avec le jus de citron. Mixez jusqu'à l'obtention d'un coulis. Passez au chinois, et réservez au réfrigérateur.

Les brochettes d'abricots : Lavez les abricots, et séchez-les sur du papier absorbant. Coupez-les en 2, retirez le noyau. Piquez 3 demi-abricots sur une gousse de vanille. Procédez de même pour les 5 autres. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez-y la cassonade et les graines d'une gousse de vanille. Badigeonnez à l'aide d'un pinceau les brochettes avec ce mélange, puis faites-les cuire 2 à 3mn sur le barbecue, et parsemez-les de graines de sésame noir. Laissez tiédir.

Dressage : Sur chaque ardoise, posez un rectangle de pain de Gène, puis dessus une brochette d'abricots. Décorez avec une sommité de feuille de menthe, un éclat de feuille d'or, et de petits triangle de chocolat blanc wasabi matcha sésame noir. Faites un trait au coulis d'abricots, et ajoutez une cacaotine concassée.

Le mot de Sandrine :

C'est la saison des barbecues, et voilà une très jolie recette à réaliser pour surprendre vos invités, que ce soit dans la présentation ou la composition des saveurs. Vous pouvez aussi accompagner cette brochette avec une quenelle de glace au lait amande. Et retrouvez-moi sur mon blog

<http://latabledesandrine.com>