

Entremet de nectarines

Anniversaire de mes filles oblige, je me suis creusée les méninges pour trouver une idée de gâteau d'anniversaire ; la première a eu droit à une tarte aux framboises (la recette ce week-end) et la deuxième, cet entremet réalisé à partir de ma recette de crème mousseuse aux nectarines.

Composition
pour 6 personnes

5 palets bretons
6 biscuits "Thé"
3 c. à soupe de beurre
5 nectarines
30 g de sucre
3 feuilles de gélatine
1 c. à soupe de caramel au beurre salé
15 cl de crème fleurette

Ustensiles : 1 cercle amovible, 1 rouleau à pâtisserie, 1 plat, 1 couteau, 1 saladier, 1 cuillère à soupe, 1 bol, 1 verre doseur, 2 casseroles, 1 blender, 1 robot électrique avec batteur



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Ecraser 3 palets bretons avec les biscuits "Thé" à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et les mettre dans un saladier.

Faire fondre le beurre sur feu doux dans une petite casserole. Le verser sur les miettes de biscuit, mélanger et déposer dans le cercle sur un plat à tarte ou une grande assiette. Bien tasser avec les doigts et placer au réfrigérateur.

Placer le bol et les ustensiles du robot électrique dans le congélateur.

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide.

Peler 4 nectarines, les dénoyauter et couper la chair en morceaux. Les mettre dans le bol du mixeur. Mixer finement et verser la purée obtenue dans une casserole.

Ajouter le sucre en poudre et mettre à chauffer sur feu doux. Incorporer les feuilles de gélatine préalablement essorées et le caramel au beurre salé. Bien mélanger et laisser refroidir

Prélever quatre quartiers assez fins sur la dernière nectarine, peler le reste du fruit, dénoyauter et couper en petits dés.

Sortir les ustensiles du congélateur. Verser la crème fleurette dans le saladier et la monter en chantilly.

Incorporer délicatement avec une spatule souple la purée de nectarine refroidie à la chantilly. Ajouter les dés de nectarines, mélanger doucement.

Émietter un palet breton. Verser la moitié de la mousse sur le fond de biscuit et saupoudrer des miettes de palet breton et verser doucement le reste de la mousse. Placer au réfrigérateur pour au moins 4 heures.

Au moment de servir, retirer le cercle délicatement en passant la pointe d'un couteau sur les bords ; émietter un dernier palet breton, en saupoudrer le dessus du gâteau et décorer avec les quartiers de nectarines réservés.