

# Entremets Abrico'Thym



Ingrédients pour un entremets de 18cmx18cm (10 personnes) :

## ***Biscuit joconde :***

2 oeufs (110g) , 50g de sucre glace, 75g de blanc d'oeuf, 50g de sucre semoule, 60g de poudre d'amande, 25g de farine, 40g d'amandes hachées, 15g de beurre fondu

## ***Mousse abricot-potiron :***

80g de blancs d'oeufs, 60g d'eau, 200g de sucre semoule, 150g de purée d'abricot, 150g de purée de potiron, 4 feuilles de gélatine, 200g de crème

## ***Brunoise d'abricot poêlée :***

500g d'oreillons d'abricots, 50g de sucre, 10g de beurre, 1 gousse de vanille, 2 feuilles de gélatine

## ***Gelée de thym citron :***

200g d'eau, 70g de sucre, 1/2 botte de thym citron, 2 feuilles de gélatine

***Glaçage au chocolat blanc :*** 150g de sucre semoule, 150g d'eau, 50g de glucose, 4,5 feuilles de gélatine, 105g de lait concentré non sucré, 150g de chocolat blanc

## Préparation :

### ***Biscuit Joconde :***

Monter les oeufs avec le sucre glace. Monter les blancs, quand ils commencent à mousser les serrer avec le sucre semoule. Mélanger délicatement les 2 préparations. Incorporer la poudre d'amande tamisée avec la farine puis les amandes hachées et le beurre fondu. Répartir la pâte sur une plaque à pâtisserie et enfourner pour 10mn à 180°C.

***Mousse abricot-potiron :*** Réaliser un sirop à 110°C avec l'eau et le sucre. Pendant que le sirop monte en température, monter les blancs en neige. Quand les blancs sont bien mousseux et le sirop à 110°C, verser le sirop en filet le long de la paroi du bol du robot, batteur à petite vitesse. Puis laisser tourner ainsi le batteur pendant 10mn, c'est la meringue italienne. Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer la pulpe d'abricot avec la pulpe de potiron et y dissoudre la gélatine bien essorée. Incorporer délicatement la meringue italienne à la pulpe d'abricot. Monter la crème en chantilly, et la mélanger délicatement à la première préparation.

### ***Brunoise d'abricot poêlée :***

Couper les abricots en dés. Fendre la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et gratter les graines sur les abricots. Les blondir dans le beurre et le sucre puis les cuire jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Dissoudre la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée dans les abricots encore chauds.

### ***Gelée de thym citron :***

Chauffer l'eau avec le sucre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Couper le feu et ajouter le thym citron. Couvrir et laisser infuser 10mn. Dissoudre la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Filtrer.

### ***Glaçage :***

La veille de la dégustation, préparer le glaçage : Porter l'eau, le sucre et le glucose à ébullition pendant 3 mn. Incorporer la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée, et le lait concentré. Verser sur le chocolat blanc fondu. Mixer et réserver. Quand le glaçage à refroidi (il commence à épaissir), démouler l'entremets sur une grille elle-même posée sur un plat. Couler le glaçage sur l'entremets congelé.

### Montage et Finition:

- Couper 2 carrés de biscuit joconde de 18cmx18cm.
- Déposer un carré de biscuit joconde dans un cadre de 18cmx18cm chemisé de rhodoïd.
- Couler une couche de mousse abricot-potiron d'environ 1 cm d'épaisseur puis réserver au congélateur.
- Couler la gelée de thym citron refroidie sur la mousse congelée puis remettre au congélateur.
- Déposer la brunoise d'abricot sur la gelée de thym citron congelée, couvrir d'un second carré de biscuit joconde. Couler une seconde couche de mousse abricot-potiron, lisser et remettre au congélateur jusqu'à la veille de la dégustation.



Si vous avez choisi de décorer l'entremets avec des macarons, il faut les placer juste après avoir couler le glaçage, sinon ils ne colleront pas au gâteau une fois le glaçage bien pris! Le reste du décor est à poser juste avant le service. Sortir l'entremets du réfrigérateur 20mn avant la dégustation, il n'en sera que meilleur.