

Entremets "Provence": un gâteau de fête aux abricots



Ingrédients pour un gâteau de 20 cm de diamètre (environ 8-10 personnes) :

Dacquoise amande : 180g de blancs d'oeufs, 135g de sucre semoule, 65g de sucre glace, 115g d'amandes en poudre, 35g de farine, 45g d'amandes hachées

Pulpe d'abricot : 500g d'abricots, 50g de sucre semoule

Mousse à l'abricot : 40g de blancs d'oeufs, 30g d'eau, 100g de sucre semoule, 150g de pulpe d'abricots, 2 feuilles de gélatine, 100g de crème

Mousseux amande : 90g de lait, 75g de pâte d'amande à 50%, 1,5 feuille de gélatine, 90g de crème, 140g de crème fouettée (crème fleurette).

Compote d'abricots à la lavande : 500g d'oreillons d'abricots, 50g de sucre, 10g de beurre, 5 fleurs de lavande

Préparation :

Pulpe d'abricot : Cuire les abricots et le sucre à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote. Passer la compote au moulin à légumes muni de la grille fine. Avec cette quantité, vous aurez trop de pulpe pour cet entremets. Profitez-en pour en congeler de petites barquettes pour de futures préparations!

Dacquoise aux amandes : Monter les blancs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajouter le sucre semoule. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Incorporer délicatement ce mélange de poudres avec une maryse aux blancs d'oeufs. Placer les amandes hachées sur une plaque à pâtisserie puis les passer 10mn au four à 150°C pour les torrifier. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie (1cm d'épaisseur), répartir les amandes hachées torrifiées et enfourner pour 10mn à 180°C. Refroidir sur une grille.

Mousse à l'abricot : 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 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.

Mousseux aux amandes :

Mixer la pâte d'amande et le lait. En chauffer une partie et ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Quand le mélange est refroidi, verser sur la crème fouettée et mélanger délicatement.

Compote d'abricots à la lavande : Compoter les abricots une quinzaine de minutes avec le beurre, le sucre et les fleurs de lavande. Laisser refroidir et retirer les fleurs.

Étapes par étapes :

-1- Préparer la dacquoise aux amandes, puis la pulpe d'abricots et la mousse à l'abricot

-2- Couper 2 ronds de dacquoise à l'aide d'un cercle à entremets de 18cm de diamètre. Chemiser ce cercle à entremets de rhodoïd, puis placer au fond un rond de dacquoise. Couler la mousse à l'abricot sur 2 cm de hauteur, puis mettre en place le deuxième cercle de dacquoise. Réserver au congélateur.

-3- Préparer le moussoux aux amandes. Décercler l'entremets congelé, puis le remettre au centre d'un cercle à entremets de 20cm de diamètre chemiser d'un rhodoïd propre. Couler le moussoux aux amandes en veillant à bien remplir les bords. Remettre au congélateur.

-4- Préparer la compote d'abricots à la lavande puis réserver au frais. Décercler l'entremets puis le placer au réfrigérateur jusqu'au moment du service (la veille pour le lendemain ou le matin pour le soir).

-5- Au moment du service, déposer la compote d'abricots sur l'entremets, puis décorer et déguster sans attendre!

Bien évidemment, la préparation de ce dessert peut se faire sur plusieurs jours puisque le dessert est placé au congélateur entre chaque étapes de sa préparation. Il peut même être préparé plusieurs jours à l'avance.

