

# L'ABRICOTIER

## **Ingrédients :**

### **Biscuit**

150 g de blancs d'œufs (environ 5 œufs)  
125 g de sucre en poudre  
100 g de jaunes d'œuf  
125 g de farine tamisée

### **Préparation du biscuit cuillère :**

PRECHAUFFER le four à 160°

SEPARER les blancs des jaunes (RESERVER)

Au Kitchen aid

METTRE les blancs d'œufs dans le bol, AJOUTER une pincée de sel et la moitié du sucre,

BATTRE les blancs avec la moitié du sucre, et INCORPOREZ Le reste du sucre vers la fin.

La meringue forme un bec d'oiseau. (RESERVER)

MELANGER les jaunes d'œufs avec une spatule

INCORPORER délicatement les jaunes à la meringue.

AJOUTER ensuite délicatement la farine, afin d'obtenir un mélange homogène.

METTRE le mélange obtenu dans une poche à douille et dresser sur une feuille de cuisson ou dans une silpat.

(Attention le mélange ne doit pas être trop épais.)

Cuisson 17 minutes environ 160°

### **Les abricots :**

### **Environ 600 g**

Couper environ 8 abricots en 4 la quantité dépendras de la taille des abricots.

Et en couper d'autres plus petits pour l'Intérieur

### **Préparation des abricots**

**Préchauffez le four à thermostat 180 °**

Mettre sur une plaque du papier sulfurisé  
AJOUTEZ les abricots  
LES saupoudrez de sucre en poudre.  
LAISSEZ cuire environ 10 minutes (ajustez si besoin)  
LAISSEZ refroidir

### **Préparation de la crème :**

#### **Ingrédients de la crème :**

500 g de lait  
100 g de sucre  
1 gousse de vanille ou un sachet sucre vanillé  
50 g de maïzena  
100 g de jaunes d'œufs (environ 5)

#### **Pour rendre la crème mousseline :**

200 g de beurre pommade.

### **AVEC LE THERMOMIX pour la crème pâtissière.**

METTRE dans le bol du thermomix les ingrédients de la crème pâtissière. (Sauf le **beurre attention**) (si gousse vanille la gratter et mettre les grains dans le bol, sinon un sachet sucre vanillé ou de l'arome vanille)

REGLEZ 7 minutes/90° /vitesse 4

RESERVER dans un plat filmez au contact.

ATTENTION la crème et le beurre devront être tous les deux à température ambiante.

UNE fois la crème refroidit (environ 18 /20°), la mettre dans le bol De votre robot.

Battre la crème à vitesse 4 environ afin de la lisser quelques secondes.

AJOUTEZ le beurre en plusieurs fois (c'est important)

VITESSE 4/5 le beurre doit être bien incorporé

La crème devient **mousseuse** RESERVER.

### **En version thermomix**

La Crème Mousseline Vanille au thermomix

Mettez le lait, la farine, le sucre en poudre, les œufs et le sucre vanillé ou l'arôme vanille dans le bol mixez 7 min à 90°C, vitesse 4.

Insérez le fouet et ajoutez la moitié du beurre coupé en petits cubes à la préparation; mixez 2 min, vitesse 4. Réservez dans un grand plat pour faciliter le refroidissement, filmez à même la crème et mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que celle-ci soit suffisamment refroidie (environ 20 min).

Mettez le reste du beurre dans le bol, mixez 30 secondes. vitesse 5. Une fois le beurre rendu en pommade, ajoutez-y petit à petit votre crème refroidie, vitesse 3,5, jusqu'à obtenir votre crème mousseline.

Réservez au réfrigérateur, recouvert d'un film plastique à même la crème, jusqu'au moment de l'utiliser.

### **MONTAGE DE L'ABRICOTIER**

DISPOSEZ le cercle ou cadre qui accueilleront VOTRE abricotier SUR un support (cartonnage ou assiette ou plat)

AJOUTEZ un rhodoïd à l'intérieur.

TAILLEZ votre biscuit à une taille inférieure du moule choisi

#### **PUNCHER Le biscuit avec :**

- Soit un coulis de fruit (voir recette coulis)
- 
- -Soit Du sucre de Canne légèrement dilué avec un peu d'eau
- -Soit avec un sirop de sucre (

REPARTIR les demis abricots coupés à nouveau en 4 sur le pourtour du rhodoïd, en les disposant de manière harmonieuse, car ils seront visibles au démoulage.

REPARTIR la crème (une moitié) lissez légèrement.

REPARTIR les abricots restant sur la crème.

METTRE le restant de crème à nouveau sur le dessus.

LISSEZ le mieux possible pour avoir un rendu parfait.

### **LE NAPPAGE**

Nappage neutre

Colorant alimentaire (ici orange marque the artist) dans un bol mettre une goutte d'eau et y délayer le colorant alimentaire.

Prendre environ 3 cuillères à soupe de nappage neutre et mélanger avec le colorant. REAJUSTER les quantités en fonction de la taille de votre cadre.

VERSER délicatement sur l'abricotier et étaler très finement.

A peine manger, je pensais déjà à en réaliser

### **Pour la déco**

Selon vos envies

Pour moi des cuillères en chocolat, des fleurs en pâte à sucre réaliser la veille que j'ai laissé sécher à l'air libre.

Myhomemadecook.com