

Délice du verger abricot /framboise



Pâte à cigarette

- 30 gr de beurre mou
- 30 gr de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- 20 gr de farine
- 10gr de cacao non sucré

Mélanger à la spatule le beurre mou et le sucre glace. Ajouter ensuite le blanc d'œuf.

Tamiser ensemble la farine et le cacao et rajouter le tout dans le saladier.

Étaler cette pâte à cigarette sur le tapis relief à l'aide d'un racloir puis retirer l'excédent.

Placer au congélateur.

Biscuit

- 20 gr de beurre
- 150 gr de sucre glace
- 150 gr de poudre d'amandes
- 25 gr de farine
- 3 œufs
- 2 blancs d'œufs
- 10 gr de sucre semoule

Faire fondre le beurre au micro onde ou à la casserole.

Mélanger ensemble le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine.

Ajouter les œufs entiers et fouetter le tout.

Monter les blancs d'œuf en neige avec le sucre puis incorporer les délicatement à la préparation.

Verser un peu de préparation dans le beurre pour le refroidir, mélanger, puis incorporer ce mélange au reste.

Préchauffer votre four à 210°.

Sortir le tapis relief du congélateur et répartir de la préparation par-dessus de manière à obtenir un biscuit qui constituera le dessus du gâteau (environ ½ cm).

Étaler le reste sur une plaque à pâtisserie ou sur votre flexipat si vous le possédez.

Faire cuire le tout 6 à 7 minutes. (Le temps de cuisson dépendra de votre four alors je vous conseille de surveiller la cuisson).

Une fois les biscuits cuits laisser refroidir avant de démouler.

Réserver le biscuit avec le relief et couper l'autre biscuit de la taille de votre cadre inox.

Crème mousseline à l'abricot

- 350 ml de nectar d'abricot
- 100 gr de sucre semoule
- 1 œuf
- 2 jaunes d'œufs
- 40 gr de maïzena
- 80 gr de beurre
- 100 gr de beurre mou

Faire chauffer le nectar avec 50 gr de sucre dans une casserole.

Pendant ce temps fouetter l'œuf avec les jaunes d'œuf et les 50 gr de sucre restants.

Ajouter un peu de nectar d'abricot tiède et la maïzena et mélanger le tout.

Verser dans une casserole et porter à ébullition jusqu'à épaissement de la crème.

A ce moment là hors du feu ajouter les 80 gr de beurre. Lisser la crème et laisser refroidir en mettant un film plastique au contact ou mieux en l'étalant sur une feuille en silicone et en filmant également pour éviter la formation d'une peau.

Au bout de 30 minutes lisser la crème au fouet électrique en ajoutant petit à petit les 100 gr de beurre mou.

Réserver.

Montage

- 250 gr de framboises

Poser le cadre inox sur une plaque à pâtisserie munie d'une feuille en silicone et placer le biscuit au fond.

Étaler la moitié de la crème mousseline, faire une couche de framboises et faisant attention à la façon de les disposer sur le tour, Couvrir avec le reste de la crème mousseline et égaliser le tout,

Finir par le biscuit avec le tapis relief.

Mettre au réfrigérateur 1h minimum,

Au moment de servir, retirer le cadre inox et le tapis relief et décorer à votre guise