

Entremets à l'abricot & au nougat

Pour 8 personnes

Préparation : +/- 1h30 - Cuisson : 15 + 20 min - Réfrigération : 12 heures minimum

Matériel spécifique :

- 1 plaque allant au four
- 1 robot ou fouet électrique
- 1 casserole
- papier sulfurisé
- 1 spatule
- 1 blender
- 1 cercle à entremets de 24 cm



www.lesdelicesabelle.fr

Ingrédients :

Pour la dacquoise :

- 50g de poudre de noisettes
- 30g de poudre d'amandes
- 70g de sucre glace
- 3 blancs d'œufs (+/-100g)
- 30g de sucre

Pour le miroir à l'abricot :

- 320 g de purée d'abricots
- 50 de sucre glace
- 30g de sucre de canne liquide
- 2 feuilles de gélatine (4 g)

Pour la mousse au nougat :

- 30cl +20cl de crème liquide entière (30% MG)
- 200g de nougat
- 3 feuilles de gélatine (6g)
- 25g de sucre glace

Pour la décoration :

- 10 à 12 abricots
- déco au choix ..

Réalisation :

Pour la dacquoise et le début du montage :

- Placer du papier sulfurisé sur une plaque perforée ou une plaque à pâtisserie avec le cercle inox.
- Préchauffer le four à 165c.
- Mélanger les poudres de noisettes et d'amandes et le sucre glace.
- Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre et les incorporer délicatement au mélange précédent.
- Verser la dacquoise dans le cercle et enfourner durant 20 à 25 minutes.
- Laisser refroidir et la déposer sur le plat de service entouré du cercle.
- Déposer des oreillons d'abricots sur le bord de la dacquoise et coller sur le bord intérieur du cercle.
- Couper 5 à 6 abricots en petits morceaux et garnir le dessus de la dacquoise.

Pour la mousse au nougat :

- Faire fondre les 200 g de nougat dans 20 cl de crème liquide.
- Mettre la gélatine dans de l'eau froide pour qu'elle ramollisse pendant 5 minutes.
- Ajouter la gélatine.
- Incorporer au nougat en mélangeant bien.
- Monter les 30 cl de crème fraîche entière bien froide en chantilly avec le sucre glace, et incorporer la crème de nougat en mélangeant délicatement.
- Verser la mousse de nougat sur la dacquoise et les abricots, lisser à l'aide d'une spatule et mettre au frais pour 2h30 minimum.

Pour le miroir à l'abricot :

- Mettre la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir pendant 5 minutes.
- Mixer les abricots frais dans un blender avec les sucres.
- Mettre la moitié de la purée d'abricots dans une casserole et faire chauffer quelques minutes.
- Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et mélanger avec le reste de purée d'abricots.
- Couler le miroir sur l'entremets, lisser à l'aide d'une spatule et mettre au frais 6h.

Décoration :

- Décorer selon l'envie du jour : des fleurs en pâte à sucre pour moi !

Bon appétit !!