



Entremet pistaches chocolat abricots



12

Difficulté



1h30
min



5h



20 min



Ingrédients :

Le biscuit à la pistache :

- 4 œufs
- 110g pistaches émondées
- 10g maïzena
- 100g sucre
- 1 sachet de levure
- 1 cuil à café de jus de citron

La mousse aux abricots :

- 250g mascarpone
- 2 œufs
- 50g sucre
- 50g abricots surgelés ou au sirop
- 3 feuilles de gélatine
- 1 cuil à soupe de sucre glace

La mousse chocolat :

- 250g mascarpone
- 2 œufs
- 50g sucre
- 100g chocolat noir
- 100g pépites de chocolat
- 3 feuilles de gélatine
- 1 cuil à soupe de sucre glace

Le miroir aux abricots :

- 150g abricots au sirop
- 50ml sirop
- 2 feuilles de gélatine

Préparation :

Le biscuit à la pistache :

Préchauffer le four à 180°C (th6). Mixer les pistaches en poudre assez fine. Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre de pistaches, la maïzena, la levure et bien mélanger. Ajouter ensuite le jus de citron. Battre les blancs en neige très ferme, puis les incorporer délicatement au mélange précédent à l'aide d'une maryse.

Verser dans un cadre et enfourner 15 minutes. Une fois cuit, démouler sur votre plat de service, remettre le cadre autour et tasser légèrement votre biscuit afin qu'il ne soit pas trop épais.

La mousse aux abricots :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes. Mixer les abricots en purée (si vous les choisissez surgelés, faites les décongeler avant).

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les abricots et bien mélanger, ajouter ensuite le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Essorer la gélatine et la dissoudre dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude, l'ajouter à la préparation et bien mélanger.

Monter les blancs en neige bien fermes, une fois montés, ajouter la cuillère à soupe de sucre glace et continuer avec le batteur quelques instants. Les incorporer délicatement, à l'aide d'une maryse, à la préparation.

Une fois le mélange homogène, recouvrir le biscuit à la pistache avec la mousse aux abricots en faisant en sorte que la surface soit bien lisse et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

La mousse au chocolat :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes.

Casser le chocolat noir en morceaux et le faire fondre au bain marie avec une goutte de café. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger, ajouter ensuite le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer ensuite les pépites de chocolat.

Essorer la gélatine et la dissoudre dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude, l'ajouter à la préparation et bien mélanger.

Monter les blancs en neige bien fermes, une fois montés, ajouter la cuillère à soupe de sucre glace et continuer avec le batteur quelques instants. Les incorporer délicatement, à l'aide d'une maryse, à la préparation.

Une fois le mélange homogène, recouvrir la mousse d'abricots, avec la mousse chocolat en faisant en sorte que la surface soit bien lisse et placer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Le miroir aux abricots :

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant une dizaine de minutes. Mixer les abricots avec leur sirop si vous utilisez des abricots au sirop, (sinon vous pouvez utiliser de 50ml d'eau et 80g de sucre).

Faire chauffer dans une casserole ce mélange sans qu'il bouillisse. Ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.

Laisser refroidir, puis verser sur le gâteau, et le mettre au frais pendant 2 heures minimum.

Il ne vous reste plus qu'à décorer votre gâteau selon vos envies.