



## Entremet abricot et dulcey

### Ingredients

#### Financier

80g de beurre  
 3 blancs d'oeufs  
 50g de farine  
 100g de poudre d'amande  
 100g de sucre glace  
 1 cuillère à café d'arôme d'amande

#### Gelée d'abricot

260g de coulis d'abricot  
 2 feuilles de gélatine

#### Mousse dulcey

4 jaunes d'oeuf  
 40g de sucre  
 300g de lait  
 110g de chocolat dulcey  
 300g de crème liquide entière  
 3 feuilles de gélatine

#### Glaçage miroir

75g d'eau  
 150g de sucre  
 150g de glucose  
 5 feuilles de gélatine  
 100g de lait concentré non sucré  
 150g de chocolat blanc  
 du colorant

### Financier

Faire fondre le beurre à la casserole jusqu'à ce qu'il soit noisette, le laisser refroidir et le passer pour enlever tous les résidus

Préchauffer le four à 180°C

Dans le bol mettre les blancs d'oeufs 10s/vitesse 4

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le sucre glace, l'arôme d'amande 10s/vitesse 3.5

Verser le beurre noisette 10s/vitesse 3.5

Enfourner pour environ 15 à 20 minutes

### Gelée d'abricot

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis d'abricot

Hors du feu ajouter la gélatine essorée

Laisser refroidir

Verser dans le moule à insert et mettre au congélateur 3h



## Entremet abricot et dulcey

### Mousse dulcey

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau.

Dans votre bol mettre les jaunes d'oeufs, le sucre et le lait 6 minutes/80C/vitesse 2

Ajouter le chocolat dulcey en morceaux 40s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Monter votre crème à l'aide d'un batteur ou autre, pas trop ferme, et ajouter à la préparation précédente refroidie

### Glaçage miroir

Mettre la gélatine à tremper

Mettre l'eau, le sucre et le glucose à chauffer 6min/95°C/vitesse 2

Ajouter le chocolat en morceaux 40s/vitesse 2

Ajouter la gélatine essorée 20s/vitesse 3

Ajouter le lait concentré et le colorant 30s/vitesse 3

Utiliser le glaçage à 34°C

### Montage

Dans le moule verser les 2/3 de la mousse dulcey

Puis déposer l'insert abricot congelé

Mettre le reste de mousse

Et positionner le financier

Mettre au congélateur une nuit entière

Le lendemain démouler et glacer sur entremet congelé

Et décorer selon vos envies