Entremets abricot vanille verveine
Pour !16 entremets individuels



1. ***SABLÉ BRETON***

500 g de Cookies ancel
80 g de jaunes d'œufs
200 g de beurre pommade

Au batteur, à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et laisser reposer 2 heures au frais avant de l'étaler sur 8 mm d'épaisseur puis détailler des fonds de 5,5 cm de Ø. Déposer des cercles à tartelettes, graissés à l'agent de démoulage Ouragan ancel, de 6 cm de Ø sur une plaque recouverte de papier cuisson. Placer les fonds de sablés dans les cercles puis cuire environ 15 min à 150°C en four ventilé ou environ 20 min à 160°C en four à sole.

2. ***FOURRAGE CROQUANT CHOCOLAT BLANC***

400 g de Fourrage Croquant Chocolat Blanc ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant chocolat blanc au micro-ondes puis l'étaler entre deux

feuilles de papier cuisson sur environ 2 mm d'épaisseur. Réfrigérer. A l'aide d'un emporte-pièce, découper des disques de 6 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur pour le montage. Les chutes peuvent être réutilisées.

3. ***FOURRAGE ABRICOT***

400 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

Répartir le fourrage abricot dans des mini dômes de 2,5 cm de Ø, puis surgeler. Démouler puis réserver au congélateur.

4. ***MOUSSE BAVAROISE À LA VANILLE TAHITENSIS***

400 ml de lait entier
110 g de sucre
60 g de jaunes d'œufs
15 g d'Extrait de Vanille Tahitensis Sébalcé
3 feuilles de Gélatine Argent Sébalcé
250 g de crème fouettée

Dans une casserole, verser le lait avec la moitié du sucre puis porter à ébullition. A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le restant du sucre puis ajouter l'extrait de vanille. Tout en remuant, verser le lait sucré bouillant sur le mélange jaune d'œufs-sucre-vanille. Remettre le tout dans la casserole puis cuire à la nappe. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée dans de l'eau froide puis laisser refroidir à 30°C. Incorporer progressivement la crème fouettée.

5. ***CRÉMEUX AU CHOCOLAT BLANC ET VERVEINE***

100 g de Crémeux Chocolat Blanc ancel
500 g de crème liquide à 35% M.G.
10 g de feuilles de verveine

Dans une casserole, chauffer la crème et la verveine puis laisser infuser 5 minutes. Chinoiser puis porter le mélange à ébullition. Retirer la casserole du feu, ajouter la préparation pour crémeux à la crème infusée à la verveine puis mélanger au mixeur plongeant jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Débarrasser, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur. Au batteur à l'aide du fouet, foisonner le crémeux quelques secondes à grande vitesse jusqu'à obtention d'une consistance pouvant se dresser à la poche.

6. ***DÉCOR VELOURS JAUNE***

1 Spray Velours Jaune ancel

S’assurer d’avoir placé l’aérosol à température ambiante (environ 25°C) pendant au moins 2 heures avant utilisation. Bien agiter avant emploi.

7. ***MONTAGE ET FINITION***

Remplir les moules en silicone à moitié de mousse bavaroise à la vanille Tahitensis. Placer les inserts de fourrage abricot puis répartir le reste de bavaroise à la vanille Tahitensis et lisser à ras. Surgeler, démouler puis réserver au congélateur. Déposer les disques de fourrage croquant chocolat blanc sur les fonds de sablé breton. Pulvériser le décor velours jaune sur les mousses bavaroises avec inserts de fourrage abricot encore congelées, à une distance d’environ 30 cm. Déposer les mousses bavaroises avec inserts de fourrage abricot sur les fonds de sablés breton recouverts d’un disque de fourrage croquant chocolat blanc. Dresser le crémeux foisonné puis décorer.