Ile Flottante Pistache abricot
Recettes pour !10 desserts



1. ***CRÈME ANGLAISE À LA PISTACHE***

517 g de lait entier
517 g de crème à 35% de M.G.
2 g de sel de Maldon
108 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**
206 g de jaunes d'œufs
105 g de sucre semoule

Dans une casserole, chauffer le lait, la crème, le sel et la pâte de pistache. Verser sur les jaunes d'œufs préalablement blanchis avec le sucre. Chauffer le mélange jusqu'à 83°C pour le pasteuriser. Chinoiser et refroidir dans la cellule de refroidissement rapide avant de mettre la sauce en saucière.

2. ***COMPOTE À L'ABRICOT ET AU ROMARIN***

1100 g d'abricot
5 g de romarin
125 g de sucre semoule
145 g de purée d'abricot

10 g de pectine NH

Laver et couper les abricots en cubes réguliers. Dans une casserole, cuire les abricots doucement en compote avec le romarin tout en préservant des morceaux. Ajouter la purée d'abricots et la pectine NH, préalablement mélangée au sucre. Porter le mélange à ébullition. Retirer le romarin et laisser refroidir.

3. ***PRÉPARATION À BASE DE BLANC D'ŒUF***

200 g de blancs d'œufs
1 g de blancs d'œufs séchés
2 g de gomme de xanthane

Mixer tous les ingrédients ensemble.

4. ***MERINGUE POCHÉE***

200 g de préparation à base de blanc d'œuf
80 g de sucre semoule
2 g de zestes fins de citron vert

Au batteur, à l'aide d'un fouet, réaliser une meringue française avec la préparation à base de blanc d'œuf, le sucre et les zestes de citron vert. Dresser la meringue à l'intérieur de cercles de 9 cm de Ø préalablement graissés avec l'**Agent de démoulage Ouragan ancel** en commençant par chemiser les parois, puis en ajoutant la compote abricot-romarin (40 g par meringue).

Compléter avec la meringue puis disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Envelopper de film alimentaire et cuire au four vapeur pendant 8 minutes à 85°C. Laisser refroidir.

5. ***PISTACHE SABLÉES***

200 g d'eau
500 g de sucre semoule
1000 g de pistaches torréfiées
2 g de sel de Maldon

Dans une casserole, chauffer l'eau et le sucre à 115°C. Retirer la casserole du feu, ajouter les pistaches et mélanger. Remettre la casserole sur le feu et mélanger jusqu'à ce que les pistaches soient enveloppées d'une fine couche de sirop cristallisé. Retirer la casserole du feu à nouveau et ajouter le sel de Maldon préalablement écrasé et mélanger. Etaler sur le plan de travail et séparer les pistaches sablées avec une spatule. Laisser refroidir. Réserver au sec.

6. ***NOUGATINE À LA PISTACHE***

1000 g de sucre semoule
1000 g de sirop de glucose
600 g de pistaches hachées
75g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

Dans une casserole, réaliser un caramel à sec avec le sucre et le sirop de glucose.
Ajouter les pistaches, préalablement torréfiées au four pendant 10 minutes à 170°C et mélanger.
Ajouter la pâte de pistache puis mélanger avant d'étaler sur une feuille de silicone et laisser refroidir.
Mixer jusqu'à obtenir une poudre fine puis tamiser sur une feuille de silicone huilée.
Pré-tracer des cercles de 3 cm et de 9 cm de Ø puis faire fondre au four pendant 2 minutes à 240°C.

7. ***GEL D'ABRICOT***

285 g de jus d'abricot
71 g d'eau
50 g de sucre semoule
7 g d'agar-agar

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients puis porter à ébullition pendant 2 minutes.
Etaler l'équivalent de la moitié de la gelée sur une feuille de silicone sur 2 mm d'épaisseur et laisser refroidir avant de détailler des carrées de 11 cm de côté. Laisser refroidir le reste puis mixer jusqu'à obtenir une texture lisse.

8. ***MONTAGE & FINITION***

Dans le fond d'une assiette creuse, placer la meringue pochée au centre, puis déposer sur le dessus de la meringue au carré de gel d'abricot. Poser par-dessus le gel d'abricot, un grand disque de nougatine à la pistache puis finir par des points de gel d'abricot et des petits disques de nougatine à la pistache. Parsemer de pistaches sablées et verser la crème anglaise à la pistache au moment de servir