Entremets abricot caramel

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
6 portions	30 minutes	★★☆



LES INGRÉDIENTS

Pour la mousse caramel :
- 500g de lait
- 500g de crème liquide
- 100g de jaunes d'oeufs
- 150g de sucre
- 16g de gélatine
- 150g de crème caramel
- 500g de crème fouettée

Pour la gelée d'abricot :
- 1kg de purée d'abricot
- 40g de feuilles de gélatine
- 80g de sucre

LA RECETTE

Mousse caramel
1. Faire chauffer le lait et la crème.
2. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre.
3. Verser les liquides sur le mélange jaunes d'oeufs et sucre.
4. Cuire à 85°.
5. Incorporer la gélatine et le caramel.
6. Après refroidissement, rajouter la crème fouettée.

Gelée d'abricot
1. Faire chauffer la purée d'abricot avec le sucre puis mettre la gélatine ramollie et faire chauffer l'ensemble.
2. Verser la purée gélifiée dans un Fléxipan de la dimension de votre entremets.

Glaçage caramel
1. Mélanger le nappage neutre avec du caramel.

LE MONTAGE

1. Dans un cadre, disposer la feuille de génoise nature.
2. Garnir avec la mousse caramel.
3. Déposer une nouvelle feuille de génoise nature.
4. Étaler la gelée d'abricot.
5. Garnir à nouveau de mousse caramel.
6. Finir par une dernière feuille de génoise nature.
7. Glacer l'entremets avec le nappage caramel.

Suggestion de présentation : Faire caraméliser des abricots avec du sucre et les disposer sur l'entremets.

Astuce du chef :

• Recette à réaliser également avec la feuille de génoise cacao.
• Vous pouvez utiliser d'autres fruits comme des pommes cuites, des pêches etc.