



Entremets pêches et abricots

Ingrédients

pour la génoise

2 oeufs

50 gr de sucre

60 gr de farine

1 cc de levure chimique

1 cs de lait

pour la mousse aux pêches

une grosse boîte de pêches au sirop égouttée garder 4 cs de sirop

400 ml de crème liquide entière bien froide

100 gr de sucre glace

9 gr de gélatine

pour le miroir

400 gr d'abricots au sirop égouttés

14 gr gélatine

plus

2 petites boîtes d'abricots au sirop égouttés

préparation de la génoise

Fouetter les oeufs avec le sucre

Ajouter la farine et la levure puis le lait

Verser dans un moule de 22 cm

Cuire four chaud 180° une dizaine de minutes

Démouler et laisser refroidir

préparation de la mousse

Mixer les pêches

Chauffer le sirop réservé et y dissoudre la gélatine préalablement réhydratée

Ajouter aux pêches mixées

Monter la crème en chantilly avec le sucre glace

L'incorporer délicatement aux pêches

Montage

Mettre le cercle de 22 cm sur le plat de service et y déposer la génoise

Mettre contre la paroi du cercle des oreillons d'abricots

Déposer sur la génoise les oreillons restants coupés en morceaux

Verser la mousse aux pêches

Mettre au frais 2h ou plus si vous voyez que ce n'est pas bien pris

préparation du miroir

Faire chauffer les abricots mixés et y ajouter la gélatine préalablement réhydratée

Laisser refroidir

Verser sur la mousse

Mettre au frais quelques heures

perso j'ai préparé mon entremets la veille et au moment de servir j'ai déposé quelques abeilles en sucre