

Bûche abricot, pistache et praliné



Pour 6/8 personnes

Financier à la pistache :

2 blancs d'œuf

25 g de farine

25g de poudre d'amandes

35 g de pâte de pistache

55 g de sucre

40 g de beurre

Mousse d'abricot :

440 g de purée d'abricot

70 g de sucre

25 g de sucre glace

450 g de crème liquide entière

6 feuilles de gélatine

120 g de praliné (fait maison ou tout fait)

La veille versez le praliné dans des moules allongés (mini cakes, financiers, bûchettes etc...) et placez-les toute la nuit au congélateur.



Le lendemain, préparez le financier.

Préchauffez votre four à 220°C.

Mélangez les blancs d'œuf, la farine, la poudre d'amande, la pâte de pistache et le sucre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Faites un beurre noisette. Pour cela faites fondre le beurre et laissez-le cuire doucement jusqu'à ce qu'il devienne châtain clair et qu'il ne « chante » plus. Incorporez le beurre à la pâte à la pistache.

Versez la pâte sur une plaque en silicone. Avec une deuxième plaque j'ai donné une forme allongée à mon financier.

Enfournez 10 minutes.

Lorsque le financier est cuit laissez le refroidir.



Préparez ensuite la mousse d'abricot. Faites tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Versez la purée d'abricot et le sucre en poudre dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez la gélatine égouttée dans la purée d'abricot, mélangez bien et laissez totalement refroidir (sans mettre au réfrigérateur).

Montez la crème en chantilly. Lorsqu'elle commence à prendre, ajoutez le sucre glace et fouettez jusqu'à ce que la chantilly soit ferme.

Si vous avez un tapis relief pour le décor, prélevez un peu de chantilly et étalez-la sur le tapis relief en enlevant le surplus avec un racloir. Placez le tapis 15 minutes au congélateur.



Incorporez délicatement le reste de la chantilly à la purée d'abricot refroidie. Placez le tapis relief au fond d'un boule à bûche. Versez la mousse d'abricot.



Sortez le praliné du congélateur, démoulez les lingots et insérez-les dans la mousse d'abricot.



Recouvrez d'une fine couche de mousse puis du financier que vous aurez coupé à la taille du moule.



Placez la bûche au moins 4 heures au congélateur.

Deux heures avant de servir, démoulez délicatement la bûche, retirez le tapis relief et placez-la au réfrigérateur pour la laisser décongeler jusqu'au moment de servir.



Vanille et Chocolats

<http://chocolatsvanille.canalblog.com>