



TRANSGOURMET

Entremets nougat abricot de Vincent Boué



Ingédients

Nougat

- Miel d'acacia (ou claire) 250 g
- Glucose cristal 250 g
- Blancs d'œufs 45 g
- 250 amandes blanches
- 50 pistaches

Mousse au nougat

- Lait entier 3,6% M.G 250 g
- Jaunes d'œufs 80 g
- Sucre en poudre 125 g
- Gélatine 8 g
- Crème fouettée 35% M.G 400 g
- Nougat (recette ci-dessus) 100 g
- 1 gousse de vanille

Crèmeux à l'abricot

- Feuille de gélatine qualité or 200 blooms 3 g
- Eau 15 g
- Sucre en poudre 20 g
- Beurre doux 5 g
- 1/2 gousse de vanille
- Pulpe d'abricot 110 g
- Sucre en poudre 15 g
- Jaunes d'œufs 30g
- Beurre doux 30 g
- Liqueur abricot 20 g

Confit d'abricot vanillé

- Abricot 100 g
- Sucre semoule 70 g
- Sucre inverti 20 g
- 1 gousse de vanille

Préparation

Nougat

Cuire le miel et le glucose. Lorsque celui-ci atteint 120°C, verser environ 1/4 de la masse de sucre cuit sur les blancs montés en neige et reporter le reste de la masse de sucre en cuisson jusqu'à 155°C tout en laissant tourner les blancs. Une fois la température atteinte 155°C verser le reste du sucre sur la meringue jusqu'à refroidissement. Remplacer le fouet du batteur-mélangeur par la palette ou feuille et incorporer les fruits secs chauds et légèrement torréfiés.

Laisser tourner le batteur-mélangeur jusqu'à ce que la masse soit suffisamment desséchée.

Couler sur une feuille de papier cuisson et abaisser régulièrement à l'épaisseur voulue entre deux règles acier.

Mousse au nougat

Mettre à chauffer dans une casserole le lait, le nougat en morceau ainsi qu'une gousse de vanille fendue grattée. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre en poudre. Lorsque le lait frémit, mixer à l'aide d'un mixeur à bras et verser la moitié de celui-ci sur les jaunes d'œufs blanchis. Reporter le tout sur le feu et cuire à 85°C. Ajouter la gélatine trempée afin de coller la préparation.

Débarrasser dans une bassine filmée. Refroidir la crème anglaise collée à 25°C environ. Monter fermement la crème liquide façon chantilly. Lorsque la crème anglaise collée est froide, homogénéiser celle-ci à l'aide d'un fouet. Incorporer progressivement et délicatement la crème fouettée avec un fouet. La crème est alors prête et son utilisation (moulage) doit être immédiate en pensant à placer votre insert abricot au milieu. Passer au surgélateur pour faciliter le démoulage. Une fois démoulé, napper et dresser.

Crèmeux à l'abricot

Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau (15g). Caraméliser à sec le sucre en poudre et décuire avec les 5 grammes de beurre et la liqueur d'abricot. Ajouter la pulpe, les jaunes et le sucre en poudre. Cuire l'ensemble 85°C. Ajouter les feuilles de gélatine ramollies. Refroidir à 35°C et incorporer le beurre tout en mixant. Mouler aussitôt votre insert à la forme désirée avant de passer au grand froid.

Confit d'abricot vanillé

Tailler en brunoise les abricots moelleux. Fondre les sucres et confire la brunoise. Parfumer avec la gousse de vanille fendue-grattée. Laisser reposer le tout 4 heures afin d'affirmer les arômes. Dresser en disques pour en faire des inserts.
