

BAVAROIS A L'ABRICOT

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Difficile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 30 min
- **Temps de cuisson :** 25 min
- **Repos :** 12 h
- **Calories :** Elevé
- **Pays :** France



Ingrédients pour 10 personnes

Pour le biscuit dacquoise aux amandes :

3 blancs d'œufs
30 g de sucre
90 g de poudre d'amande
90 g de sucre glace

Miroir à l'abricot :

1 petite boîte d'oreillons d'abricots
1 feuille de gélatine (2 g) le jus de 4 citrons

Pour la mousse à l'abricot :

1 grosse boîte d'oreillons d'abricots au sirop
5 gouttes d'arôme d'amande amère
40 cl de crème liquide entière
60 g de sucre
4 feuilles de gélatine (8 g)

Etales de préparation

1. Biscuit aux amandes :

Monter les blancs en neige fermes avec une pincée de sel et ajouter progressivement les 30 g de sucre. Mélanger la poudre d'amande et le sucre glace puis les ajouter délicatement au mélange précédent. Poser un cercle à pâtisserie (24 cm de diamètre) sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et couler le biscuit aux amandes. Égaliser la surface et enfourner 25 minutes à 160° Laisser refroidir.

2. Mousse à l'abricot :

Placer la crème, le batteur et le bol au frigo quelques heures ou au congélateur environ 20minutes. Réduire les oreillons d'abricots en purée avec un mixeur et ajouter l'arôme d'amande amère. Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide puis les incorporer à la purée d'abricots (préalablement réchauffée au micro-onde). Monter la crème en chantilly et ajouter progressivement le sucre. Mélanger délicatement la purée refroidie et la chantilly, couler le mélange sur le biscuit aux amandes et remettre au frais 3h minimum.

3. Miroir à l'abricot :

Mixer les abricots, réchauffer la purée quelques secondes au micro-onde et incorporer la feuille de gélatine (ramollie 10 minutes dans de l'eau froide). Étaler sur la mousse et réserver au frais toute une nuit.

