

Bavarois abricot sur financier pistache

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour le financier pistache

- 50 g blanc d'œuf,
- 60 g de poudre de pistache,
- 45 g de sucre glace,
- 15 g de farine,
- 50 g de beurre,
- 1 c. à s. de pâte d'amande,
- 1 c. à s. de pistaches fraîches hachées grossièrement,
- 4 oreillons d'abricots au sirop coupés en dés.

Pour le bavarois abricot

- 200 g de crème liquide entière,
- 250 g de confiture d'abricot,
- 1 blanc d'œuf,
- 2 feuilles de gélatine et/ou 1 c. à s. de pectine (type Vitpris).

Pour la décoration

- 50 g de confiture d'abricot,
- 1 c. à s. de pistaches hachées grossièrement.

Préparation : 1 h. Cuisson : 25 min. Réfrigération: 3h.

Le financier

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Tamiser la poudre de pistache, le sucre glace, la farine dans une jatte. Battre légèrement les blancs d'œufs sans les monter et les incorporer. Dans une poêle, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il prenne une teinte « noisette » et l'ajouter au mélange. Ajoutez la pâte d'amande coupée en tous petits dés, les pistaches hachées et les morceaux d'abricot. Verser cet appareil dans un moule de 18 cm de diamètre, beurré si ce n'est pas un moule en silicone. Enfourner pour 20 minutes : le financier doit rester très tendre. Attendre 10 minutes pour qu'il refroidisse et démouler sur une grille.

Le bavarois

Verser la crème dans une jatte et la placer au congélateur. Faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide.

Passer les 300 g de confiture au mixeur afin d'éliminer tous les morceaux. Si nécessaire, ajouter 1 c. à s. de pectine afin de faciliter la prise. Réserver 50 g pour le nappage. Porter le reste à ébullition plusieurs minutes. Pendant ce temps, monter les blancs d'œufs en neige très ferme. Verser la confiture bouillante (120°C) sur les blancs d'œufs, tout en continuant de fouetter à vitesse réduite ; éviter de verser sur les fouets pour qu'il n'y ait pas d'éclaboussures. Ajouter la gélatine ramollie, et continuer de battre à grande vitesse jusqu'à refroidissement complet. Montez la crème en chantilly et l'incorporer délicatement au mélange.

Place un cercle à entremets de 18-20 cm de diamètre sur un plat de service, le chemiser de bande de rhodoïd et placer le financier au centre. Verser un peu de mousse tout d'abord sur la périphérie et à l'aide d'une cuillère à soupe, en la faisant bien pénétrer entre le cercle et le financier. Verser le restant de mousse et lisser la surface. Placez au réfrigérateur au moins 3 heures.

Le nappage

Tiédifier le reste de confiture afin qu'elle soit liquide. Sortir le bavarois du réfrigérateur, verser la confiture, lisser à l'aide d'une spatule. Placer de nouveau au frais pendant 15 minutes et démouler. Décorer enfin de pistaches hachées, en appliquant la poudre de pistache sur tout le tour à l'aide d'une spatule métallique et/ou en réalisant un décor sur le dessus de la mousse, par petites pincées. Attention à ne pas abîmer la mousse !

Remarques : La version verrine est plus rapide et moins technique, en utilisant des moules à muffins pour les financiers. Dans ce cas, je coupe chaque financier en rondelles et je fais plusieurs couches.

Afin d'accélérer la prise du bavarois, on peut le placer une à deux heures au congélateur.