



Recette réalisée par  
**PIERRE CHIRAC**  
Chef pâtissier exécutif

# ENTREMET D'ÉTÉ ABRICOT ET FLEUR DE LAVANDIN

« L'abricot est un fruit d'été qui est en général très apprécié des clients. Cru, rôti, associé à la délicatesse de la fleur de lavandin, il nous emporte directement en Provence ! J'aime également jouer sur les contrastes de textures avec la base du gâteau pulvérisé velours et le dessus brillant »

Recette pour 1 entremet de 16cm de diamètre sur 4,5cm de hauteur

## Biscuit farine de riz

(600g pour les biscuits fins / 1200g pour les biscuits épais) Recette pour une feuille de chaque épaisseur

- 553g de blancs d'œufs
- 369g de jaunes d'œufs
- 356g de sucre semoule
- 300g de farine de riz
- 185g de crème épaisse
- 30g d'huile de pépin de raisin
- 15g d'extrait de vanille

## Procédé :

Chauffer au bain marie à 50°C, la moitié du sucre et les jaunes d'œufs puis foisonner au batteur. Réserver. Foisonner les blancs d'œufs et serrer avec le reste du sucre semoule. Mélanger la crème épaisse et l'huile de pépin de raisin. Détendre le mélange crème/huile avec un peu de pâte à bombe, puis, mélanger avec le reste. Ajouter les blancs montés puis terminer avec la farine de riz en pluie. Étaler sur une plaque munie d'une feuille de cuisson et d'un cadre et cuire à 180°C pendant 10min pour les biscuits fins et 12min pour les biscuits épais. Débarrasser sur une grille en sortie de four.

## Compotée d'abricot rôti

- 300g d'abricots en morceaux
- 35g de jus de citron jaune
- 1/2 gousse de vanille
- 8g de pectine 325NH
- 25g de sucre semoule
- 150 d'abricots frais
- 5g de masse gélatine

## Procédé :

Compoter les abricots avec le jus de citron et la gousse de vanille, ajouter le mélange sucre/pectine et laisser cuire à feu doux. Ajouter la masse gélatine et les abricots frais coupés quand la compotée est tiède. Réserver au frigo pour le montage.

## Confit intense abricot-

- 200g de purée d'abricot non sucrée
- 10g de sucre semoule
- 4g de pectine 325NH95
- 5g de masse gélatine

## Procédé :

Réaliser le confit abricot et couler dans un cercle de 16cm sur 1cm environ de hauteur. Surgeler et réserver pour la finition.

## Ganache montée infusée à la fleur de lavandin

- 200g de crème liquide 35% mg (1)
- 8g de fleur de lavandin
- 75g de chocolat de couverture blanche 28% LEGAVE
- 15g de masse gélatine
- 200g de crème liquide 35% mg (2)

## Procédé :

Chauffer la crème (1) avec les fleurs de lavandin et laisser infuser 30min à couvert. Chinoiser et chauffer à nouveau, repeser le poids de crème si besoin. Ajouter la masse gélatine et verser sur la couverture blanche en 3 fois pour réaliser une belle émulsion. Ajouter la deuxième pesée de crème liquide (2) froide et mixer. Réserver 12h au frigo avant utilisation.

## Appareil à pistolet orangé

- 350g de chocolat de couverture blanche 28% LEGAVE
- 150g de beurre de cacao
- QS de colorant orange liposoluble naturel

## Procédé :

Chauffer la couverture et le beurre de cacao à 45°C, ajouter le colorant, mixer et chinoiser.

## Nappage

- 300g de nappage neutre
- 30g d'eau

## Procédé :

Chauffer les deux éléments et utiliser à 80°C.

## Finition

Dans un cercle de 16cm de diamètre muni d'un papier rhodoïd, déposer un biscuit épais de 14cm de diamètre au centre. Chemiser les bords du cercle avec la ganache montée fleur de lavandin puis pocher une spirale sur le biscuit. Déposer ensuite au milieu la compotée abricot rôti. Refermer jusqu'en dessous du bord avec de la ganache montée fleur de lavandin. Déposer sur le dessus pour fermer, un biscuit farine de riz fin, détaillé à 14cm de diamètre Lisser le dessus avec de la ganache montée. Faire prendre une nuit au frigo.

Le lendemain, retirer le cercle, passer l'entremet 5min en cellule de refroidissement et pulvériser l'ensemble avec le velours abricot. Napper ensuite le palet de confit abricot, puis le déposer sur le dessus de l'entremet. Décorer avec quelques fleurs de lavandin.