Pellé Cyril

Entremet abricot et thym citron.
8 couverts

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ
PAIN DE GÊNES		
Poudre d'amande	Kg	0,220
Sucre	Kg	0,220
Œufs	Pce	6
Beurre	Kg	0,135
Farine	Kg	0,045
Fécule	Kg	0,045
CONFIT D'ABRICOT		
Abricots frais	Kg	0,5
Mangue	Pce	0,5
Sucre	Kg	0,070
Pectine	kg	0,007
Eau	Pm	Pm
ABRICOT RÔTIS		
Abricots frais	Pce	16
Sucre cassonade	Kg	Pm
Thym citron	Pm	Pm
CRÈME LÉGÈRE MASCARPONE THYM CITRON		
Crème liquide 35 %	L	0,250
Vanille gousse	Pce	1
Thym citron	Kg	0,010
Mascarpone	Kg	0,100
Sucre	Kg	0,030
Zeste de citron jaune	Pce	1
PRÉSENTATION		
Thym citron	Kg	Pm
Zeste de citron jaune	Pce	1
Notes personnelle :		

<u>Pain de Gênes :</u>
Mélanger le sucre, la poudre d'amande et un œuf. Quand le mélange est bien lisse, ajouter les œufs un par un et faire monter l'appareil.
Délicatement ajouter à la maryse le mélange farine fécule.
Ajouter le beurre fondu en finition progressivement.
Disposer l'appareil dans des petits moules à tartes et cuire à 170°C environ 10 MINUTES en fonction de l'épaisseur.

<u>Confits d'abricots:</u>
Laver et dénoyauter les abricots, couper les en brunoises, faire la même opération avec la mangue.
Compoter avec le sucre et la pectine, refroidir.

<u>Abricots rôtis:</u>
Laver, dénoyauter les abricots.
Couper les en quartiers, plaquer et cuire au four rapidement avec le sucre et le thym citron.

<u>Crème légère thym citron:</u>
Faire chauffer la crème et le thym, laisser infuser et refroidir
Chinoiser, monter la crème avec le mascarpone et la vanille, serrer au sucre, ajouter les zestes de citrons

<u>Dressage et finition:</u>
Mettre le confit sur le pain de Gênes, disposer les abricots rôtis et décorer avec la crème thym citron et zestes.