



Verrines abricot poivré et pistache

Préparation : 60 minutes

Pour 10 verrines environ (6,5 cm de diamètre à la base ; 6 cm de haut) :

Les abricots pochés :

- 450g d'abricots
- 230 ml de Porto blanc
- 400 ml d'eau
- 75 g de sucre blond de canne
- 6 tours de poivre noir du moulin

Le pralin de pistaches :

- un paquet de 250g de pistaches non salées (ce qui vous donnera 130g de pistaches décortiquées)
- 60 g de sucre
- 15 ml d'eau
- 30 g de poudre d'amandes
- 3 gouttes d'extrait d'amandes amères

La dacquoise pistache :

- 2 blancs d'oeufs
- 30g de sucre
- 50 g de pralin de pistache
- 50 g de sucre glace

La mousse aux abricots :

- la totalité de la purée d'abricot ci-dessus désignée (après avoir garni le fond des verrines, voir plus bas)
- les jaunes des deux oeufs utilisés pour réaliser la dacquoise
- 2 oeufs
- 500 g de mascarpone
- 50 g de sucre

Ce qui fait 4 jaunes pour la mousse + 2 blancs

Les abricots pochés :

Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse. Faire mijoter pendant 3h30 sur low.

Si vous n'avez pas de mijoteuse, faites pocher les abricots dans une petite casserole à couvert pendant 30 minutes à feu très doux.

Mettre de côté 5 abricots pour la décoration finale des verrines.

Mixer le restant des fruits avec le jus. Réserver.

Le pralin de pistache :

Décortiquer les pistaches. Mettre un litre d'eau à bouillir. Jeter les pistaches dans l'eau bouillante et laisser frémir pendant deux minutes.

Egoutter.

Débarrasser les pistaches de leur peau sans attendre.

Pour assécher les pistaches et les torréfier, les faire chauffer dans une poêle pendant environ 5 minutes en remuant (il ne faut pas les faire brunir pour préserver leur jolie couleur).

Dans une petite casserole, verser le sucre et l'eau et faire un sirop au grand boulé (121°). Ne pas remuer !

Verser les pistaches dans ce sirop, ainsi que la poudre d'amandes et l'extrait d'amande amère. Remuer énergiquement jusqu'à ce que la poudre d'amande se colore légèrement (feu doux).

Laisser refroidir dans la casserole. Mixer jusqu'à obtention d'une poudre fine.

La dacquoise :

Monter les deux blancs d'oeuf en neige. Lorsqu'ils commencent à mousser, ajouter le sucre.

Lorsque la neige est ferme, ajouter la poudre de pistache mélangée au sucre glace.

Mettre cette préparation dans une poche à douille (douille lisse de 8mm).

Sur du papier sulfurisé, dessiner des cercles correspondant au diamètre du fond des verrines.

Former des cercles de l'extérieur vers l'intérieur à l'aide de votre poche à douille.

Enfourner pour 15 minutes à 180°. Attendre le complet refroidissement pour décoller les dacquoises.

Le montage, 1ère partie :

Déposer les cercles de biscuit dans le fond des verrines (ne pas hésiter à les casser s'ils sont trop grands, cela ne se verra pas).

Déposer deux càc de purée d'abricots sur chaque cercle de dacquoise.

La crème mascarpone :

Monter les 2 blancs en neige.

Fouetter les 4 jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le mascarpone, puis la purée d'abricots. Bien mélanger.

Incorporer les blancs en neige au fouet.

Le montage, 2e partie :

Déposer la mousse à l'abricot dans chaque verrine. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Déposer un demi abricot poché sur le dessus et parsemer de pralin de pistaches.

Donner 1/4 de tour de poivre noir du moulin.