LE « PECHER » MIGNON

Gâteau-entremet

Ce gâteau-entremet est un dessert très frais
Préparer ce gâteau la veille.

Biscuit pour un cercle de 22 cm :
* 30 g de beurre
* 60 g de poudre d'amandes
* 60 g de sucre glace
* 2 oeufs entiers + 2 blancs
* 35 g de farine
* 1/2 paquet de levure
* 1 pincée de sel

Mousse à la pêche :
* 8 à 10 demi-pêches au sirop pour le coulis + 4 ou 5 pour décorer (gardez le sirop pour puncher le biscuit)
Pour ma part , j'ai mélangé pêches et abricots
* 5 feuilles de gélatine
* 25 cl de crème liquide très froide
* 100 g de sucre en poudre (plus ou moins selon goût)
* une poignée d'amandes effilées grillées

Sirop :
* 3 cuillérées à soupe de sirop de pêche
* 2 cuillérées à soupe de sucre fin

Préparation :
Préchauffez le four à 180°. Beurrez un moule à manqué (si votre cercle n'est pas réglable, il vaut mieux prendre un moule à manqué plus grand que le cercle car le biscuit risque de rétrécir à la cuisson, il vaut mieux avoir à retailler le biscuit plutôt qu'il soit trop petit). Faites fondre le reste du beurre doucement.

Préparez le biscuit : fouettez les oeufs avec le sucre glace et la poudre d'amandes jusqu'à ce que le mélange soit léger et homogène. Ajoutez la farine, le beurre fondu et mélangez.

Battez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel et incorporez à la précédente préparation.
Versez ensuite ma pâte dans le moule et faites cuite 15 mn/20mn environ (vérifier la cuisson, le biscuit ne doit pas être trop cuit).
Démoulez le gâteau en le retournant sur une grille et laissez refroidir.
Si vous trouvez que le biscuit est trop haut vous pouvez le couper en deux horizontalement.

http://gourmandbinome2.canalblog.com

Préparez la mousse : faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Egouttez les demi-pêches, mixez-en 8 ou 10 avec le sucre en poudre pour obtenir un coulis.
Egouttez les feuilles de gélatine et faites-les fondre dans une casserole avec un peu de coulis puis ajoutez le reste du coulis. Laissez tiédir.
Fouettez la crème en chantilly bien ferme puis incorporez-la au coulis.

Préparez le sirop : faites cuire les 3 cuillérées à soupe de sirop avec les deux cuillérées à soupe de sucre et portez à ébullition pendant 2 mn. Réservez.

Montage :
Posez le cercle sur un plat, mettez le biscuit au fond du cercle. Mouiller le biscuit avec le sirop. Disposez quelques morceaux de pêche sur le biscuit. Versez ensuite la mousse et lisser.
Placez au réfrigérateur pendant plusieurs heures. L'idéal est de le préparer la veille et de le laisser au réfrigérateur pendant une nuit.
Le lendemain, décercler et décorer avec des quartiers de pêche ou autres fruits (j'avais mis des abricots et des groseilles) et les amandes effilées que vous aurez préalablement fait griller à sec dans une poêle.

Dégustez bien frais.

http://gourmandbinome2.canalblog.com