



Tarte abricot pêche romarin

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

Mousse cheesecake

4 g de gélatine (2 feuilles)
50 g de sucre
10 g d'eau
30 g de jaunes d'œuf
150 g de Philadelphia
5 branches de romarin
180 g de crème liquide

Crème de noisette

75 g de beurre pommade
75 g de sucre
75 g de poudre de noisette
75 g d'œuf

Décor

9 abricots

Pâte sucrée

150 g de beurre
95 g sucre glace
30 g de poudre d'amande
1 œuf
2 pincées de sel
250 g de farine

Compotée abricot pêche

2 pêches
4 abricots
50 g de sucre

1) Mousse cheesecake

Le matin, faire chauffer votre crème liquide (sans faire bouillir), mettre vos branches de romarin. Laissez infuser 1/2 journée à couvert.

Réhydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans un bol, mélangez le sucre, l'eau et les jaunes d'œuf.

Sur un bain-marie, cuisez le mélange à 84 °C sans cesser de fouetter.

Mélangez en continu à l'aide d'un fouet et cuisez-le tout à 84 °C.

Dès que vous avez atteint les 84 °C, retirez du feu et montez votre mélange au fouet électrique.

La pâte doit blanchir et augmenter de volume.

Montez la crème liquide à l'aide d'un fouet puis réservez-la au réfrigérateur.

Faire chauffer 2 cuil. à soupe de Philadelphia, puis hors du feu, ajoutez la gélatine.

Mélangez le reste de Philadelphia pour assouplir. Ajoutez la gélatine et mélangez à nouveau.

Pour terminer, ajoutez la pâte à bombe (mélange jaune d'œuf-sucre) en mélangeant doucement.

Coulez la mousse dans un cercle de 18 cm.

Pour obtenir une mousse parfaitement lisse, mettre un film alimentaire bien tendu sous votre cercle puis coulez la mousse. Réservez au congélateur jusqu'au dressage le Jour J.

2) La pâte sucrée

Dans le bol de votre robot muni de la feuille ou dans un saladier, mettre le beurre, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et l'œuf.

Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez la farine et pétrissez à vitesse moyenne.

Filmez la pâte et réservez au frais jusqu'au lendemain.

3) Cuisson du fond de tarte

Étalez votre pâte et foncez un moule à tarte. Coupez l'excédent de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisser.

Réservez votre fond de tarte 1 h au réfrigérateur pour éviter que la pâte se rétracte à la cuisson.

Piquez votre fond de tarte avec une fourchette, enfourner 20 min à 180 °C.

4) Préparation de la crème de noisette

Pendant ce temps, préparez la crème de noisette.

Mélangez le beurre pommade avec le sucre puis ajoutez l'œuf.

Quand le mélange est bien homogène ajoutez la poudre d'amandes.

Bien mélangez.

Garnissez le fond de tarte précuit (même s'il est encore chaud) avec la crème de noisette.

Enfournez à nouveau pendant 20 min à 180 °C.

Réservez jusqu'au complet refroidissement.

5) Préparation de la compotée abricot pêche

Dans une casserole, faire compoter vos 2 pêches avec 4 abricots coupés en morceaux avec 50 g de sucre.

Mixez la préparation, réservez jusqu'au lendemain au frais.

Jour J

6) Dressage de la tarte

Étalez la compotée abricot pêche sur la pâte + crème de noisette.

Démoulez votre mousse cheesecake, puis déposez-la congelée au centre de la tarte.

Découpez 9 abricots en 4 puis déposez-les tout autour de la mousse.

Il est important de décorer quand la mousse est congelée, ça vous évitera de l'abîmer...

Laissez votre tarte décongeler au réfrigérateur (2 à 3 h) ou 1 h à température ambiante.

Sortez votre tarte 30 min avant de la servir pour qu'elle revienne à température ambiante pour mieux la savourer.