

Feuilletage caramélisé, crème légère vanille, oreillons d'abricot, sirop cardamome, zestes de lime

Recette pour 12 portions

Description

Très belle simplicité, croustillant, crémeux et fruité, idéal pour l'été ou l'hiver suivant les fruits utilisés.

L'astuce du chef

Le choix des fruits peut varier suivant les saisons.

Ingédients

Feuilletage

- 1 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 25 Gr Sucre glacé

Crème légère

- 250 Ml Lait
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 85 Gr Sucre
- 30 Gr Fécule de maïs
- 30 Gr Beurre
- 125 Ml Crème 35% à fouetter

Sirop Marinade

- 250 Ml Eau
- 200 Gr Sucre
- 8 Unité(s) Cardamome
- 0.50 Unité(s) Citron
- 8 Unité(s) Abricot frais

Finition

- 1 Unité(s) Zeste(s) de lime

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **420 F°**

Feuilletage

Prendre une feuille de feuilletage, la couper en deux sur sa largeur.

Prendre une première moitié, coupez une bandelette de 1.5 cm de chaque côté. À l'aide d'une fourchette (ou rouleau pique-vite), piquez la bande la plus large sur toute sa surface.

Placez-la ensuite sur une plaque de cuisson avec papier parchemin.

À l'aide d'un pinceau et d'un peu d'eau, badigeonnez chaque côté de la bande la plus large et superposez sur chacun des bords une des deux bandelettes que vous venez de couper.

À l'aide du dos de la lame d'un couteau d'office, marquer la bordure de la bande sur toute sa longueur (Chiquer).

Répétez la même opération avec l'autre moitié de feuillettage.

Fouettez un œuf et une cuillère à soupe d'eau pour réaliser une dorure. Avec un pinceau, badigeonnez le feuillettage sans excès.

Apportez une finition décorative avec votre couteau d'office si vous le souhaitez.

Placez la plaque au congélateur pour 30 minutes. À la sortie du congélateur, enfournez la plaque avec les bandes feuillettées, dans un four chaud, comptez approximativement 20 à 25 minutes de cuisson. (cinq minutes avant la fin, saupoudrez de sucre glace puis finaliser la cuisson).

Laissez refroidir sur le comptoir.

Votre feuillettage cuit, ressemble à un trottoir, un couloir central avec deux bordures surélevées.

Crème légère

Montez la crème à l'aide d'un fouet, ensuite la réserver dans le réfrigérateur.

Dans une casserole, faites chauffer le lait. Dans un bol, blanchir les jaunes avec le sucre. Ajoutez la féculle. Versez le lait chaud dans le bol en fouettant rapidement puis remettez le mélange dans la casserole et faites épaissir en fouettant continuellement, assurez-vous d'une belle ébullition durant au moins une minute. Hors du feu, ajoutez le beurre. Placez la crème pâtissière sur une plaque avec un saran wrap au contact de la crème et réservez au frigo jusqu'à refroidissement.

Une fois bien froide, fouettez la crème pâtissière pour la lisser (.....) à l'aide d'une spatule en plastique, incorporez la crème montée (frigo) en pliant.

Remplissez une poche à pâtisserie munie d'une douille unie.

Sirop marinade

Oreillons d'abricot

Coupez les abricot en deux, retirez le noyau, vous obtenez deux oreillons.

Marinade

Réalisez un sirop, faites bouillir le sucre et l'eau, sortez du feu, ajoutez les zestes de citron et la cardamome écrasée. Plongez-y les oreillons d'abricot, couvrez d'un papier cuisson. Laissez refroidir totalement au réfrigérateur.

Égouttez les oreillons d'abricot, gardez le sirop de la marinade. Déposez-les sur un essuie-tout, pour les sécher légèrement.

Montage

Au centre du trottoir sur toute sa longueur, déposez de jolis boudins de crème légère. Une fois le centre complété, déposez joliment les oreillons d'abricot, légèrement superposés les uns sur les autres.

À l'aide d'un pinceau, badigeonnez légèrement de marinade à la cardamome.

Finalisez avec les zestes de lime sur toute la surface du trottoir.

Bon appétit!