



Pavés aux abricots

Ingrédients :

75 grammes de sucre
75 grammes de farine
1/2 sachet de levure
3 oeufs
1 pincée de sel

1 boîte d'abricots au sirop (250 g égoutté)
50 grammes de sucre
3 feuilles de gélatine
250 grammes de séré mi-gras

Préparation :

Verser le sucre sur les jaunes d'oeufs et travailler au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse
Ajouter la farine et la poudre à lever, bien mélanger
Monter les blancs d'oeufs en neige (bien ferme) avec la pincée de sel
Incorporer délicatement les blancs à la première préparation avec une spatule
Verser et étaler en rectangle sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé
Cuire dans le four préchauffé à 210 degrés 6-7 minutes
Sortir du four, retourner la plaque sur un nouveau papier sulfurisé, retirer le papier qui a servi à la cuisson,
couvrir le biscuit avec la plaque retournée et laisser refroidir

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide
Mixer les abricots et le sucre afin d'obtenir une purée
Chauffer 5-6 c.s. de coulis au micro ondes et incorporer la gélatine essorée
Filtrer dans une passoire, ajouter au reste de purée d'abricots et bien mélanger
Incorporer le séré maigre et mettre au frais jusqu'à ce que la mousse prenne le long du bord
Étaler sur le biscuit, remettre au frais jusqu'à ce que la mousse soit prise
Couper le biscuit en deux dans la largeur, superposer les moitiés.
Couper en 10 pavés, décorer avec des pistaches

