

Paniers abricots



Dans cette recette, j'ai fait au ~3momix~ :

- une pâte feuilletée express
- une crème pâtissière

Pour 6 paniers abricots, il faut :

1 pâte feuilletée

de la crème pâtissière

12 à 18 oreillons d'abricots au sirop (on peut faire aussi avec des abricots en saison)

1 jaune d'oeuf

Sucre perlé ou sucre glace

Pâte feuilletée au ~3momix~ : 25 secondes (recette extraite du Livre Envie de Desserts)

150 g farine

150 g beurre en morceaux congelé au préalable

75 g eau froide

1 pincée de sel

Congeler le beurre en morceaux à l'avance

Mettre tous les ingrédients dans le bol et mixer 15 sec / vit 6

Mixer 10 sec / fonction sens inverse / vit 2 afin de décoller la pâte du bol

Etaler la pâte en rectangle (là j'utilise la toile silicone Roulpat® Demarle Flexipan®) et la plier en 3 avant de la tourner d'1/4 de tour

Répéter l'opération 3 fois ou plus, en abaissant à chaque fois la pâte à l'aide du rouleau et d'un peu de farine

Très facile, succulente, et économique !

Pendant que l'on fait la crème pâtissière, on réserve la pâte feuilletée au réfrigérateur (on peut même faire la pâte à l'avance ou la veille et la faire attendre au réfrigérateur).

Crème pâtissière au ~3momix~ : 7 mn et inratable

500 g lait

50 g farine

2 oeufs entiers + 2 jaunes

10 g sucre vanillé

70 g sucre poudre

Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler 7 mn / 90° / vit 4

A l'arrêt de la minuterie, mixer 5 sec / vit 9

On peut parfumer la crème pâtissière avec 2 c à soupe de rhum (ou autre) juste avant de mixer les 5 sec

Astuce :

Vider la crème pâtissière sur la moitié de la Roulpat®, la répartir et rabattre l'autre moitié de la Roulpat® appuyer légèrement pour faire adhérer, votre crème pâtissière va refroidir ainsi rapidement et sans pellicule à la surface



Préparation des paniers :

Commencer par égoutter les abricots, ou les denoyauter

Etaler la pâte feuilletée sur la Roulpat®, se servir par ex du racloir comme dimensionneur et découpoir à pâte

Faire 6 carrés de pâte et les déposer sur la Silpat® posée sur la plaque alu perforée

Déposer de la crème pâtissière dans la diagonale

Poser dessus 2 ou 3 oreillons d'abricots, selon la taille

Plier le premier coin de l'autre transversale, badigeonner de jaune d'oeuf

Replier le coin opposé presser légèrement, badigeonner de jaune d'oeuf et ajouter du sucre perlé sur le dessus

Enfourner à 220° environ 30 mn selon les fours



Avec les compliments de Nelly votre Conseillère

<http://3momix.canalblog.com>

tél : 03.54.08.02.76