

PAM'S POUM'S A L'ABRICOT

Biscuit

- 2 œufs
- 60 gr de sucre
- 30 gr de féculé
- 30 gr de farine
- 2 gr de levure chimique
- 2 cuillères à soupe d'huile de pépin de raisin

Palet gélifié

- 100 gr d'abricots frais ou surgelés
- 250 gr de confiture d'abricot
- 2 gr d'agar agar



Glaçage :

- 200 gr de pistoles de chocolat de couverture

Préparation du biscuit :

- Préchauffer le four à 200°C (th. 7).
- Mettre les œufs et le sucre dans le bol du robot. Mélanger avec le fouet.
- Verser par dessus la farine, la féculé et la levure chimique.
- Verser l'huile dans le bol. Mélanger le tout.
- Placer les empreintes Florentins sur la plaque perforée.
- Garnir l'équivalent d'une cuillère à soupe dans les empreintes. Faire cuire 10 minutes à 200°C (th. 7) (Ne pas trop le cuire).
- Démouler puis nettoyer les empreintes.

Préparation du glaçage :

- Fondre doucement les pistoles de chocolat dans un bol plastique au micro ondes.
- Tempérer le chocolat à 30°C.
- Déposer une cuillère à café de chocolat et tapisser une première fois chaque empreinte, puis recommencer une deuxième fois, laisser refroidir.

Préparation du palet gélifié :

- Verser la confiture d'abricot, l'agar-agar, les abricots surgelés dans une casserole et porter à ébullition pendant 5 minutes. Mixer. Verser dans l'entonnoir automatique.
- Répartir la préparation dans les empreintes Florentins recouvertes de chocolat, poser les biscuits par-dessus.
- Laisser prendre au réfrigérateur 1 à 2 heures.
- Démouler, saupoudrer d'un peu de cacao. Servir.

En fait, j'ai enduit mes empreintes de chocolat croyant m'avancer, (j'aurai du faire cuire mon biscuit en premier et me resservir ensuite de la même plaque florentins). Du coup, j'ai versé ma gelée d'abricots sur le chocolat refroidi et j'ai déposé le biscuit (cuit dans un autre moule, mince-pies) sur la gelée d'abricots, ensuite j'ai mis à refroidir au réfrigérateur avant de les démouler délicatement.