 **Soleil de Provence**

 **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

 **À réaliser 48 heures au minimum avant le jour de la dégustation.**

[**Coulis**](https://recettes.de/coulis)**d'abricots rôtis :**
**- 1,100 kg d'**[**abricots**](https://recettes.de/abricot)
**- 60 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **de citronnier**
**- Brindilles de** [**thym citron**](https://recettes.de/thym-citron)
**- ½ càc d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**

**1 grand plat à four**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Laver et dénoyauter les abricots : On doit obtenir 1 kg de fruits.
Les déposer côte à côte dans le plat à four.
Arroser les abricots avec le miel. Répartir quelques brindilles de thym citron.
Enfourner pour 30 minutes pour que les abricots soient très tendres.
Laisser refroidir dans le plat. Retirer le thym.
Enlever la peau des abricots. Déposer les abricots tout nus dans le bol du mixeur.
Ajouter le jus qui est dans le plat, l'extrait de vanille et aussi quelques feuilles fraiches de thym citron.
Mixer pour obtenir une purée très fine.
Réserver.

**Biscuit madeleine :**
**- 40 g de beurre**
**- 13 g de miel**
**- 20 g de farine T 45**
**- 40 g de sucre glace**
**- 20 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 1** [**blanc d'œuf**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) **(~30 g)**
**- 1 càs de confiture d'abricot sans morceau**

**1 cercle à tarte de 16 cm de diamètre tapissé de papier cuisson
1 cercle à entremets de 16 cm de diamètre doublé de rhodoïd**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Faire fondre le beurre et le miel en chauffant doucement.
Laisser tiédir.
Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et la poudre d'amande.
Faire un puits et y verser le blanc d'œuf.
Mélanger en ajoutant le beurre tiède pour obtenir une pâte homogène.
Verser la pâte dans le cercle et enfourner pour 18 minutes.
Retirer le cercle et laisser refroidir le biscuit sur une grille.
Fermer le fond du cercle à entremets avec un papier film et le déposer sur une plaque.
Déposer le biscuit froid dans le cercle et le napper de confiture d'abricot.
Réserver au congélateur.

**Compotée d'abricots :**
**- 250 g du coulis préparé**
**- 2,75 feuilles (3,5 g) de gélatine ou 5 g de pectine NH**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Faire chauffer 2 cuillerées de coulis et y dissoudre la gélatine bien essorée.
Incorporer au reste de coulis et bien mélanger.
Verser la compotée à peine tiède sur le biscuit dans le cercle.
Réserver au congélateur, jusqu'à ce que la préparation soit congelée.

[**Panna cotta**](https://recettes.de/panna-cotta) **vanille et chocolat blanc :**
**- 70 g de lait**
**- 100 g de crème liquide**
**- 1 gousse de vanille**
**- ½ feuille de gélatine (1 g)**
**- 65 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Gratter la gousse de vanille pour récupérer les graines.
Verser dans une casserole le lait, la crème et les grains de vanille.
Porter à ébullition, retirer du feu, couvrir et laisser infuser 15 minutes.
Ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la faire dissoudre.
Incorporer le chocolat blanc et le laisser fondre en remuant.
Mixer quelques secondes au mixeur plongeant.
Lorsque la préparation est à peine tiède, la verser dans le cercle sur la compotée d'abricot.
Laisser durcir au congélateur.

**Mousse d'abricots :**

**- 4 feuilles (8 g) de gélatine**
**- 150 g de chocolat blanc**
**- 300 g de coulis d'abricot**
**- 270 g de crème fleurette très froide**Faire tremper la gélatine dans de l'eau très froide.
Faire fondre le chocolat, remuer pour lisser et laisser tiédir.
Chauffer deux cuillerées de coulis et y dissoudre la gélatine.
Mélanger avec le reste de coulis.
Ajouter le chocolat fondu, mélanger et mixer quelques secondes au mixeur plongeant.
Laisser tiédir.
Monter la crème fleurette en chantilly, texture "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".
Mélanger délicatement à la spatule la crème et la préparation aux abricots.

**Montage du** **Soleil de Provence** :
***Il se fait à l'envers***

**Un cercle à entremets de 20 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur doublé de rhodoïd**

Fermer le fond du cercle avec un papier film et le déposer sur une plaque.
Verser la mousse au abricots dans le cercle (elle n'arrive pas jusqu'en haut).
Démouler la préparation biscuit-compotée-panna cotta.
La déposer bien au milieu sur la mousse, face biscuit sur le dessus.
L'enfoncer délicatement pour que la mousse remonte sur les côtés.
Couvrir d'un papier film et entreposer au congélateur au-moins jusqu'au lendemain et beaucoup plus si besoin.

**Le glaçage miroir :**

**- 5 g (2,5 feuilles) de gélatine ou 5 g de gélatine en poudre**
**+ 30 g d'eau très froide**
**- 100 g de** [**sirop de glucose**](https://recettes.de/sirop-de-glucose) **ou de sirop de sucre de canne**
**- 100 g de sucre en poudre**
**- 50 g d'eau de source**
**- 100 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)
**- 65 g de** [**lait concentré sucré**](https://recettes.de/lait-concentre-sucre)
**- colorant orange liquide**
**ou 0,15 g de colorant en poudre orange**

**1 mixeur plongeant**
**1 thermomètre à sonde (de préférence)**

Pour le préparer, reportez-vous à la recette du [**glaçage miroir coloré**](http://croquantfondantgourmand.com/glacage-miroir-colore/).

Quelques heures avant la dégustation, sortir l'entremets du congélateur.
Le poser sur un carton sur un petit saladier, sur une grille au-dessus d'un plat.
Lorsque le glaçage est à bonne température, le verser sur l'entremets pour le couvrir entièrement.
Laisser s'égoutter puis déposer délicatement le gâteau sur le plat de service.
Décorer suivant le goût.
Pour moi, lamelles d'abricot frais et meringues