 **Charlotte abricot parfum verveine**

 **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Palet abricot :
Peut se préparer à l'avance et attendre au congélateur jusqu'au montage de l'entremets.
- 250 g d'**[**abricots**](https://recettes.de/abricot) **dénoyautés**
**- 1,5 feuille de gélatine (3g)**
**- 30 g de sucre en poudre**
**- 5 g de jus de** [**citron vert**](https://recettes.de/citron-vert)
**- une gousse de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)
**ou ¼ de càc de vanille en poudre**
 **1 cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre fermé sur une face par un film étirable.**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Laver et sécher les abricots avant de les ouvrir en deux et de les dénoyauter (il faudra environ 270 g d'abricots entiers pour obtenir 250 g de chair).
Couper chaque oreillon en quatre.
Mixer la moitié des fruits.
Mettre dans une casserole, les dés d'abricots, les abricots mixés, le jus de citron, les graines de vanille et le sucre.
Laisser mijoter pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que les morceaux d'abricots soient fondants mais sans s'écraser.
Retirer de la chaleur et ajouter la gélatine essorée, en remuant pour la dissoudre parfaitement.
Laisser un peu tiédir, puis verser dans le cercle.
Lorsque la préparation est froide, glisser le cercle au congélateur, pendant au-moins 2 heures jusqu'à ce que le palet soit congelé.
À ce moment, bien filmé, il pourra y rester plus longtemps.

**La pâte sablée friable :
Peut se préparer à l'avance et attendre au congélateur jusqu'au montage de l'entremets.
- 90 g de beurre pommade**
**- 35 g de sucre glace
- 1 g de fleur de sel**
**- 80 g de farine T55**

**1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre.**
**Préchauffage du four à 170°C** 

Travailler à la spatule le beurre très mou avec le sucre et le sel.
Incorporer la farine et mélanger rapidement pour obtenir une pâte molle.
Tracer sur une feuille de papier sulfurisé, un cercle de 22 cm de diamètre et la poser sur une plaque (tracé contre la plaque)
Déposer la pâte au centre du cercle
Couvrir avec une autre feuille de papier sulfurisé et étaler au rouleau en dépassant légèrement le cercle.
Mettre la plaque au congélateur pendant environ 15 minutes pour que la pâte durcisse.
Lorsque la pâte est dure, retirer la feuille de papier du dessus et poser le cercle en l'enfonçant sur la pâte.
Piquer la pâte à la fourchette et enfourner pour une quinzaine de minutes.
La pâte est bien dorée et elle est super croustillante mais aussi très fragile.
La laisser tiédir quelques minutes avant de retirer délicatement le cercle.
Lorsque la pâte est froide, glisser la plaque au congélateur jusqu'à ce qu'elle soit très dure.
On peut alors l'emballer et la laisser au congélateur, bien à plat, jusqu'au jour de l'utilisation.

**Le sirop à l'abricot : Il pourra être fait la veille du montage.**
**- 50 g d'eau**
**- 25 g de sucre en poudre**
**- 75 g d'abricots dénoyautés**
**- 1 càs d'extrait de vanille liquide**
**- 10 g de liqueur d'abricot (1)**

Faire fondre le sucre dans l'eau chaude.
Couper les abricots (lavés, séchés et dénoyautés) en dés.
Les mettre dans le bol du mixeur avec le sirop, la vanille et l'alcool.
Mixer le tout finement.
Filtrer le tout dans un bol et réserver au frais.

**La crème à la verveine :** **À faire le jour du montage de l'entremets.
- 2,5 feuilles de gélatine (5g)**
**- 2 g de feuilles de** [**verveine**](https://recettes.de/verveine)**-citron fraîches (3)**
**- 125 g de lait (entier ou ½ écrémé)**
**- 3 jaunes d'œufs**
**- 40 g de sucre en poudre**
**- 250 g de crème fleurette très froide.**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.
Laver et sécher les feuilles de verveine.
Amener le lait à ébullition puis retirer du feu et incorporer les feuilles de verveine.
Couvrir et laisser infuser pendant 30 minutes.
Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchiment.
Réchauffer le lait, puis le verser à travers une passoire sur les œufs tout en remuant.
Reverser la crème dans la casserole et faire chauffer en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (la température de la crème est alors de 82°C).
Retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine essorée en remuant pour bien la dissoudre.
Laisser refroidir en remuant de temps en temps.
Lorsque la crème à la verveine est à peine tiède, monter la crème très froide en chantilly.
Incorporer délicatement à la spatule la chantilly à la crème à la verveine pour obtenir une mousse légère.

**Les** [**biscuits à la cuillère**](https://recettes.de/biscuit-a-la-cuillere) **:**
**À faire le jour du montage de l'entremets.
Il faudra faire la préparation 2 fois :**

**- 2 œufs**
**- 55 g de sucre en poudre**
**- 1 pincée de colorant vert en poudre**
**- 55 g de farine T55**

**2 plaques  tapissées de papier sulfurisé (2)**
**Préchauffage du four à 180°C** 

[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.
Monter les blancs en neige ferme avec le sucre en poudre et le colorant.
Ajouter les jaunes d'œufs et mélanger au fouet pendant juste quelques secondes.
Incorporer la farine à la spatule, délicatement, en soulevant la masse.
Étaler la pâte sur la plaque en égalisant à l'aide de la spatule.
Enfourner pour 12 minutes.
À la sortie du four, découper des bandes de la hauteur du cercle.
Laisser refroidir.
Préparer de la même façon une autre pâte à biscuit et l'étaler sur la plaque du four mais cette fois en 2 cercles de 20 cm de diamètre.
Enfourner pour 12 minutes.
Passer délicatement la spatule sous les disques pour les décoller du papier et laisser refroidir.

**Le montage :**

**Peut se faire plusieurs jours à l'avance.
1 cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre tapissé de rhodoïd** posé sur un carton.

Disposer les bandes de biscuit à la cuillère contre les parois du cercle, face colorée contre le rhodoïd.
Disposer un cercle au fond du cercle. (**comme j'avais un peu trop étalé la pâte, mes bandes sont un peu fines, donc mon cercle était un peu trop petit. J'ai "colmaté" les espaces avec des chutes de pâte.**)
Imbiber les parois et le fond, de sirop à l'aide d'un pinceau.
Verser la moitié de la mousse à la verveine.
Mettre au congélateur le temps que la crème se durcisse.
Déposer le palet à l'abricot.
Couvrir avec le reste de crème.
Déposer le second cercle de biscuit (**là encore j'ai "colmaté"**).
Imbiber du reste de sirop.
Couvrir le gâteau et le déposer au congélateur.

**La garniture aux abricots :
Peut se faire la veille de la dégustation.**

**- 10 abricots**
**- 20g de jus de citron**
**- 30 g sucre
- ½ càc de graines de vanille
- 5 g de liqueur d'abricot (1)**

Laver, sécher et dénoyauter les abricots.
Mélanger le sucre et la vanille.
Faire chauffer dans une poêle le sucre, la liqueur d'abricot et le jus de citron.
Étaler les oreillons d'abricots et les faire cuire à feu moyen pendant 2 à 3 minutes sur chaque face.
Étaler sur un plat et réserver au frais

**La Charlotte abricot parfum verveine :
Le jour de la dégustation.**

**Quelques heures avant la dégustation, sortir le cercle du congélateur, le retirer ainsi que le rhodoïd.
Égaliser les bords de la charlotte avec un couteau bien tranchant.
Déposer le disque de pâte sablé sur le plat de service et y déposer la charlotte.
Disposer les abricots.
Laisser dégeler tranquillement au frais.**