 **Caché sous la neige...**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/12/cache-sous-la-neige-p1150086-r.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Le coulis d'abricot :** Je l'ai préparé la veille.  
**- 1 g de gélatine (½ feuille)**   
**- 250 g de purée d'**[**abricot**](https://recettes.de/abricot)  
**- 37 g de** [**glucose**](https://recettes.de/glucose) **en poudre**  
**- 12 g de sucre  
  
empreintes à mini muffins**

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Mélanger dans une casserole la purée d'abricot, le glucose et le sucre.  
Porter à ébullition en remuant.  
Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée en remuant pour la dissoudre.  
Répartir dans les empreintes.  
Laisser refroidir puis entreposer au congélateur.

**Le socle en pain de gênes :** Je l'ai préparé la veille.  
**-75 g de beurre**   
**-250 g de** [**pâte d'amande**](https://recettes.de/pate-d-amande)  
**- 4 œufs (≅ 190 g pesés sans coquille)**  
**- 65 g de farine**  
**- 2,5 g (≅ ½ càc ) de levure chimique**

**1 plaque de 40 cm x 30 environ habillée d'une feuille de papier cuisson**  
**1 emporte pièce de 8 cm de Ø  
Préchauffage du four à 180°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer. Laisser tiédir.  
Couper la pâte d'amande en parcelles fines et les fouetter avec les œufs jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Incorporer le beurre tiède puis la farine et la levure.  
Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.  
Étaler la pâte sur la plaque.  
Enfourner pour 15 minutes environ.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail.   
Laisser refroidir.  
Lorsque le biscuit est bien froid, découper 8 cercles et les conserver dans une boîte fermée.

### ****Crème pâtissière vanille-amande :** Je l'ai préparée la veille. **- 8 g (4 feuilles) de gélatine**** ****- 215 g de lait (1)**** ****- 1 gousse de**** [vanille](https://recettes.de/vanille) ****- 1 œuf**** ****- 50 g de sucre**** ****- 20 g de Maïzena ®**** ****- 20 petites gouttes d'arôme**** [amande amère](https://recettes.de/amande-amere)

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.  
Mélanger au fouet l'œuf et le sucre.  
Ajouter la Maïzena et bien mélanger.  
Porter à ébullition le lait avec la vanille (gousse et graines).  
Verser le lait bouillant sur la crème à l'œuf, en remuant.  
Remettre à chauffer en remuant sans arrêt jusqu'à ce que la crème épaississe.  
Hors du feu, ajouter la gélatine bien essorée et remuer pour la dissoudre.  
Incorporer les gouttes d'arôme amande amère (à doser suivant le goût).  
J'ai mixé une seconde pour bien lier la crème.  
Filmer au contact.  
Laisser refroidir et réserver au frais.

### ****La mousse vanille-amande :** à préparer le jour du montage **- 680 g de crème fleurette très froide**** ****- 210 g de**** [crème pâtissière](https://recettes.de/creme-patissiere)

Détendre la crème pâtissière en la fouettant jusqu'à ce qu'elle devienne souple.  
Monter la crème froide en chantilly, texture "[**mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)".  
Fouetter la crème pâtissière avec une grosse cuillerée de crème.  
Ajouter le reste de la crème délicatement, à la spatule.

### ****Le montage :**** Répartir la moitié de la mousse dans le fond des empreintes. Démouler les coulis d'abricot et en déposer un dans chaque empreinte. Couvrir avec le reste de la crème. Déposer un disque de biscuit sur chaque entremet en appuyant avec une spatule. Laisser prendre au congélateur pendant au-moins une nuit. Déposer au réfrigérateur quelques heures avant le service.