

## LE CRÉMEUX ABRICOT

### La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/cremeux-abricot/>

Un crémeux abricot soyeux et tendre en bouche

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Crème, Crémeux, Crémeux Et Gelées,

### Ingrédients

#### **Pour 220 g de Crémeux (Poids utile)**

160 grammes de Purée d'Abricots 16 Centilitres/160 Millilitres

1 Gousse de Vanille

30 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,5 Oeufs

16 grammes de Sucre

5 grammes de Gélatine ou 2 Feuilles de Gélatine

50 grammes de Beurre

#### **Pour 147 g de Crémeux (Poids utile)**

106,6 grammes de Purée d'Abricots 10,66 Centilitres/106,6 Millilitres

0,6 Gousse de Vanille

20 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1 Oeuf

10,6 grammes de Sucre

3,3 grammes de Gélatine ou 1,3 Feuilles de Gélatine

33,3 grammes de Beurre

#### **Pour 293 g de Crémeux (Poids utile)**

213,3 grammes de Purée d'Abricots 21,33 Centilitres/213,3 Millilitres

1,3 Gousses de Vanille

40 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2 Oeufs

21,3 grammes de Sucre

6,6 grammes de Gélatine ou 2,6 Feuilles de Gélatine

66,6 grammes de Beurre

#### **Pour 440 g de Crémeux (Poids utile)**

320 grammes de Purée d'Abricots 32 Centilitres/320 Millilitres

2 Gousses de Vanille

60 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3 Oeufs

## LE CRÉMEUX ABRICOT

32 grammes de Sucre

10 grammes de Gélatine ou 4 Feuilles de Gélatine

100 grammes de Beurre

### Instructions

1. Faire tremper la Gélatine (5 g ou 2 Feuilles de Gélatine) dans un bol rempli d'eau froide. En été, ajouter des glaçons
2. Note : Il faut tremper les feuilles de gélatine une par une dans l'eau, afin d'éviter qu'elles ne collent
3. Fendre, et grater les graines de Gousse de Vanille (1)
4. Comme substitut, on peut utiliser de la pâte de vanille
5. Verser dans une casserole la Purée d'Abricots (160 g ou 16 Centilitres/160 Millilitres) avec les graines de Gousse de Vanille (1)
6. Faire chauffer à feu faible/moyen
7. Plein de sites disent de mettre les gousses grattées dans la casserole également. Je ne le fais pas, car je réutilise ces gousses, or, si elles ont trempé dans un liquide, elles ne peuvent pas être réutilisées (pour raisons hygiéniques)
8. Pour réutiliser ces gousses grattés et ne pas les jeter (car elles sont devenues chères), voir ICI

### La crème anglaise

9. Dans un grand bol, verser les Jaunes d'Oeuf (30 g pris de 1,5 Oeufs) et le Sucre (16 g)
10. Fouetter (blanchir)
11. Verser le contenu de la casserole chaud, mais pas bouillant (sinon cela cuit les oeufs instantanément)
12. Fouetter aussitôt
13. Reverser le contenu du bol dans la casserole
14. Remettre sur le feu et cuire à feu doux
15. Le danger, c'est que le liquide cuise au fond de la casserole, et donne un mauvais gout
16. Pour éviter cela, il faut "vanner", c'est à dire racler à l'aide d'une maryse, lentement mais sans s'arrêter
17. Pour savoir quand la crème est cuite, le meilleur moyen est d'utiliser un thermomètre
18. La cuisson est terminée quand la température atteint 83 C
19. Retirer du feu
20. A cette température, on dit que la crème est nappante : elle nappe le dos d'une cuillère "sans couler"
21. Presser la gélatine ramollie, et verser dans le bol avec le liquide qui doit être encore chaud
22. Remuer et transvaser dans un bol propre pour stopper la cuisson
23. Verser le Beurre (50 g), froid et coupé en cubes
24. Remuer jusqu'à fonte totale du beurre

## LE CRÉMEUX ABRICOT

25. Vous pouvez verser dans un moule silicone adapté à votre dessert
26. J'ai utilisé un cadre, que j'ai tapissé de film alimentaire étirable, pour le "fond"
27. Pour utiliser, suivre votre recette. Il faut souvent placer ce crémeux au congélateur avant le montage