

## Terrain de rugby: Abricotier



### Ingrédients

#### Pour la génoise :

- 4 blancs d'œuf
- 120 g de sucre semoule
- 4 jaunes d'œuf
- 120 g de farine type 45
- 1 pointe de couteau de colorant vert

Gourmandises®

#### Pour la crème mousseline :

- 160 g de lait
- 120 g de sucre semoule
- 6 jaunes d'œufs
- 400 g de beurre pommade

#### Pour la meringue italienne:

- 200 g de sucre
- 50 g d'eau
- 3 blancs d'œufs

#### Pour la garniture:

- 1 grosse boîte et  $\frac{1}{2}$  d'oreillons d'abricots au sirop
- Sirop des abricots

#### Pour la décoration comestible

- de la pâte d'amande maison neutre
- du colorant vert, rouge, marron, orange

Gourmandises®

- 1 stylo de glaçage Gourmandises®

~~• des mikados chocolat blanc~~

~~• pistoles de chocolat blanc~~

- des piques à brochettes
- des attaches sacs congélation

#### Pour la décoration non comestible :

- des cure-dents
- du papier
- 1 imprimante
- 1 plastifieuse
- feuille à plastifier

### LA VEILLE :

Égoutter les oreillons d'abricots en conservant le sirop qui servira à imbiber les biscuits.

### Préparation de la génoise au Cook'in® :

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Séparer les blancs des jaunes. Placer le fouet sur le bol, fouetter les blancs 5 min/vit 5, quand les blancs sont mousseux, verser le sucre petit à petit et le colorant. Battre les jaunes d'œuf à la cuillère magique. Verser sur la meringue. Puis ajouter progressivement la farine. Placer le tapis Flexipat® sur la plaque perforée. Verser la pâte et avec la spatule coudée, égaliser la surface. Cuire 18 à 20 min à 180°C (th. 6).

### Préparation de la crème mousseline au Cook'in:

Mettre le lait, le sucre et les jaunes d'œufs dans le bol, cuire l'ensemble 3 min/80°C/ vit 5. Mélanger vit 3 « sans chauffer » jusqu'à complet refroidissement. (Il m'a fallu environ 15 min). Laisser sur vit 3 et ajouter par l'orifice le beurre pommade par petit morceaux

# Autour de ma table©

www.autourdematable.com

## Préparation de la meringue italienne (robot KitchenAid) :

Commencer à monter les blancs d'œufs en neige. Confectionner le sirop avec l'eau et le sucre. Verser le sirop sur les blancs mousseux. Mélanger jusqu'à complet refroidissement. Prélever 150 g de meringue italienne et ajouter à la crème pour obtenir la crème mousseline. Teinter de vert et dresser à la poche à douille le reste de meringue dans les empreintes mini tartelettes Silform® pour confectionner des meringues.

Elles ne serviront pas pour la décoration du terrain, c'est juste pour ne pas gaspiller la meringue restante, il y aura bien une âme gourmande pour les déguster.

## Montage :

Démouler la génoise : placer la toile Silpat® dessus et retourner. Ôter le Flexipat®. À l'aide du petit cadre inox, couper la génoise en 2. Couper les entames avec le couteau à génoise. Placer le cadre inox sur le plat de service ou un carton traiteur, placer du rhodoïd contre la cadre et poser le biscuit. (Cela facilitera le démoulage du cadre et pour mon cas le transport). Imbiber le biscuit au pinceau avec le sirop des abricots. Recouvrir le biscuit d'une couche de crème mousseline. Placer les oreillons d'abricots autour du cadre puis le reste sur la crème mousseline. Recouvrir de crème mousseline. Imbiber le 2ème biscuit puis poser sur la crème mousseline. Filmer le dessus puis placer au réfrigérateur.

## LE LENDEMAIN

Confectionner la pâte d'amande. Diviser en parts proportionnellement au besoin. Colorer en vert, marron, rouge et orange. Étaler la pâte d'amande verte pour le terrain. Détailler avec le cadre inox. Faire les tracés à l'aide des outils à pâte d'amande. Poser sur la génoise de l'abricotier. Avec le stylo de glaçage ( site Gourmandises® ), accentuer les limites du terrain.



## Décoration "non comestibles"

Confectionner les drapeaux de touches et les bannières des sponsors (exemple ci-dessous).

Imprimer, couper, plier en 2, avec des autocollants pour photos double face, coller les cure-dents, placer dans le plastique et plastifier, découper et placer sur le gâteau.

## Décor en pâte d'amande

Confectionner le ballon de rugby avec de la pâte d'amande teintée en marron. Confectionner les chaussures avec de la pâte d'amande teintée en rouge et les crampons avec de la pâte teintée en orange. Avec le stylo de glaçage (site Gourmandises® ), accentuer les lacets des crampons et du ballon. Poser au centre du terrain.

Pour les buts, je pensais utiliser des mikados soudés au chocolat blanc mais c'était trop fragile.

Alors j'ai opté pour des piques à brochettes et attaches sacs congélation. Placer de chaque côté du terrain.

Remettre le gâteau au réfrigérateur, sortir 15 min avant la dégustation pour que la pâte d'amande redevienne tendre.

Il est important de faire figer le gâteau au réfrigérateur et non au congélateur.