

ST MAMET

— Depuis 1953 —

COURONNE DE PÂQUES AUX ABRICOTS ET SA CHANTILLY COCO



crédit photo @healthylemsy



Cette année, St Mamet propose une recette de gâteau original pour fêter Pâques en famille : **une couronne de Pâques aux abricots accompagnée de sa chantilly coco.**

Dans cette création à la génoise moelleuse, la crème chantilly coco apportera **une touche d'exotisme**, et les abricots St Mamet, **cueillis à maturité en saison** ramèneront fondant

et douceur. L'équilibre parfait qui réglera à coup sûr petits et grands ! La touche finale : de jolis œufs en chocolat blanc disposés sur le dessus pour sublimer ce dessert pascal.

La recette couronne de Pâques aux abricots et sa crème chantilly coco

50 min
Difficulté ★★☆☆☆

Ingrédients

LE GÂTEAU COURONNE

- 100g de farine de blé T65,
- 100g de poudre d'amande blanche,
- 1 pincée de sel,
- 6g de poudre à lever,
- 3 œufs moyens/gros,
- 100g de compote de pomme,
- 30g d'huile (olive, coco...),
- 60g de sirop d'agave,
- 1cs de fleur d'oranger ou de vanille.

LA CRÈME CHANTILLY COCO

- 200g de crème coco 25% Mg minimum,
- 20g sucre en poudre (sucre de bouleau, sucre blanc...),
- 4g de fixateur pour crème fouettée.

LE SIROP ET LE MONTAGE

- 1 conserve d'abricots St Mamet (petit format),
- 1 citron vert.

Préparation

AVANT DE COMMENCER

1. Préchauffer le four à 160°.
2. Placer les instruments (bol et batteur) au frais (réfrigérateur ou congélateur) afin de monter la crème chantilly.
3. Dans un récipient mélanger les ingrédients secs puis réserver.
4. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
5. Fouetter les jaunes avec le sirop d'agave, puis ajouter l'huile, la compote et enfin l'extrait de vanille ou de fleur d'oranger.

PRÉPARATION DE LA COURONNE

6. Monter les blancs en neige.
7. Ajouter la préparation aux jaunes d'œufs dans le récipient de farine et mélanger.
8. Ajouter délicatement les blancs d'œufs.
9. Graisser et fariner un moule à baba, déposer la préparation. Tapoter légèrement afin de lisser la surface.
10. Enfourner pour 25-30 minutes.

PRÉPARATION DU SIROP

11. Extraire 4cs du jus issu de la conserve d'abricots et ajouter le jus d'un demi citron vert.
12. Sortir le gâteau du four, le laisser refroidir quelques minutes, puis le retourner sur une grille.
13. Badigeonner le gâteau avec le sirop.

PRÉPARATION DE LA CRÈME CHANTILLY

14. Monter la crème coco en chantilly avec un batteur, ajouter doucement le sucre et le fixateur.
15. Garnir une poche à douille de cette crème.
16. Décorer le gâteau avec la crème chantilly coco, les abricots préalablement découpés en fines tranches, ainsi que des zestes de citron vert.



**Votre couronne est prête !
Décorez-la avec des œufs en
chocolat blanc pour rendre
votre gâteau encore plus
festif.**

Abricots St Mamet

Gamme Les Méditerranéens
Nutri-score A
PMC 1,75€ (1/2)

Au rayon des fruits en
morceaux / épicerie sucrée

Sans colorants ni conservateurs*
* comme tous les produits
de la catégorie



À propos de St Mamet

St Mamet est la marque française du fruit depuis presque 70 ans, née de la passion d'une poignée d'arboriculteurs. St Mamet c'est le fruit sous toutes ses formes (ou presque) : salades de fruits, fruits en morceaux, cups de fruits, compotes... Ancrée dans le sud, c'est à Nîmes et Vauvert dans le Gard que vous nous trouverez, au plus près des vergers des arboriculteurs de la coopérative avec laquelle nous sommes engagés. Et pour longtemps !

@stmamet @SaintMamet
www.saint-mamet.com



CONTACT PRESSE : AGENCE DUPONT LEWIS
26, boulevard Poissonnière 75009 Paris
anne-charlotte@dupontlewis.com - 06 71 87 62 05