

Quatre saisons.

Pour deux entremets 26 cm. (ne pas congeler)

Cuire à blanc deux pâte feuilletée dans un moule à manquer, amincir un peu la pâte et fonder le moule beurré légèrement, cuire avec les noyaux. Faire deux couvercle de pâte de 5 mm plus grand que le moule, couvrir de sucre fin, cuire four 200°C.

La crème au beurre :

375 g beurre – 3 œufs – 200 g sucre – 75 g eau

Monter les œufs puis ajouter le sucre cuit au petit boulet (122°C), monter jusque tiède puis ajouter le beurre mou au ralenti d'abord 125 g, tourner doucement puis changer l'appareil et mettre la feuille, ajouter alors le beurre restant en deux fois. Chauffer si nécessaire au chalumeau.

La pâtissière :

200 g lait - 50 g sucre – 15 g fleur de maïs – 1 œuf

Chauffer le lait avec 25 g de sucre, mélanger l'œuf avec la fleur de maïs et le sucre restant. Hors du feu, ajouter le lait chaud et remettre à cuire, puis débarrasser au frais en couvrant de papier film.

La mousseline :

750 g crème au beurre réalisé – 300 g de pâtissière – 30 g kirsch

Mélanger la pâtissière et le kirsch, ajouter la pâtissière en plusieurs fois sur la crème au beurre.

Les fruits :

Laver et couper en trois 500 g de fraises, couper 5 kiwis en petits dés. Couper 10 abricots en morceaux, idem avec un melon et 2 bananes.

Montage :

Mettre une couche de mousseline dans la pâte feuilletée, ajouter des fruits coupés puis à nouveau de la mousseline, bien appuyer pour éviter les trous, finir avec le cercle de pâte feuilletée. Retourner et mettre au frais au moins une heure. Passer du nappage dessus, sur le nappage mettre du sucre et brûler au chalumeau, faire ensuite une petite déco avec des fruits.

