



Tarte aux abricots revisitée

Flosh



Tarte aux abricots revisitée : pour un cercle à pâtisserie de 20 cm / 6-8 personnes

Pâte sucrée:

260 g de farine

100 g de sucre glace

20 g de poudre d'amandes + 20 g de poudre de noisettes

150 g de beurre à température ambiante

50 g d'oeuf

Crème d'amandes-noisettes :

50 g de beurre à température ambiante

50 g de sucre glace

25 g de poudre d'amandes + 25 g de poudre de noisettes

50 g d'oeuf

5 g de farine

Dans la cuve du robot, avec la feuille sabler tous les ingrédients sauf l'oeuf. Quand le mélange est bien sablé, ajouter l'oeuf. Dès que la pâte commence à s'amalgamer, arrêter le robot. Et terminer de mélanger avec la main en écrasant la pâte. La mettre en boule et la "filmer". La laisser reposer pendant au moins 2 heures au réfrigérateur (l'idéal étant la veille).

L'étaler, la dresser dans un cercle à pâtisserie et la remettre au froid 1/2 heure. Dresser la crème d'amandes (et noisettes) dans le fond de la tarte et y disposer des petits morceaux d'abricots crus.

Enfourner dans un four préchauffé à 165°C pendant 20-25 mn (la pâte et la crème d'amandes doivent être bien colorées). A la sortie du four, décercler et laisser refroidir.

Compotée d'abricots :

150 g d'abricots

150 g abricots en morceaux
90 g de sucre en poudre
3 g de pectine NH

1 cuillère à café de citron

Mettre dans une casserole les abricots. Faire chauffer à feu doux et incorporer le sucre préalablement mélangé à la pectine. Mélanger et laisser cuire à feu très doux pendant 15 mn environ. Retirer du feu dès que le mélange ressemble à de la confiture et incorporer le jus de citron. Laisser tiédir et disposer uniformément sur la crème d'amandes cuite sur le fond de tarte.

Crème légère au mascarpone :

200 g de mascarpone à température ambiante

130 g de crème liquide 35% MG

20 g de sucre glace

Détendre le mascarpone en incorporant la crème petit à petit.
Ajouter le sucre glace. Puis fouetter dans le bol du robot, en veillant à ce que le mélange reste "souple".
Dresser sur le dessus de la tarte avec une douille à St-Honoré ou en "pointes" avec un douille lisse.

Découper des abricots en lamelles, les napper de nappage neutre et les disposer sur le dessus de la crème.

Bonne dégustation !!!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr