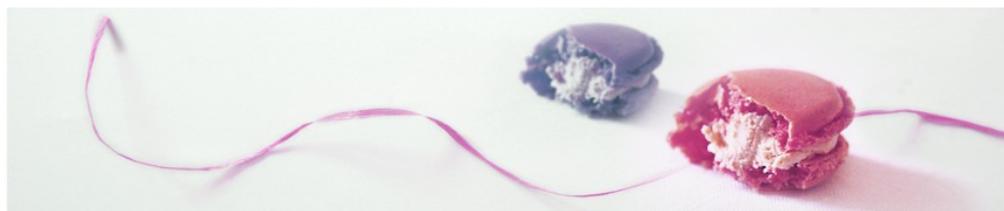


La cuisine de
Mercotte



L'ALCAZAR



Pour un cercle à tarte de 20 cm de diamètre et 2cm de haut

La pâte sucrée : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25g de poudre d'amande, une pincée de sel, un œuf, 250g de farine T55.

Crémer le beurre pommade et le sucre glace, ajouter l'œuf, la poudre d'amande puis la farine tamisée. Ne pas corser* la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler finement entre 2 feuilles guitare ou à défaut de papier cuisson. Réserver quelques heures au réfrigérateur.

La compote d'abricot : 700g d'oreillons d'abricots, 70g de sucre, le jus d'un citron, les graines d'une gousse de vanille.

Couper les abricots en 4, les mettre dans une sauteuse, les arroser de jus de citron, les saupoudrer de sucre, ajouter la vanille, faire cuire à feu moyen et laisser épaissir une bonne dizaine de minutes. Débarrasser, mixer, réserver.

L'appareil à financier : 90g de poudre d'amande, 80g de sucre glace, 30g de farine, les graines d'une gousse de vanille, 100g de blancs d'œuf, 90g de beurre.

Dans une petite casserole faire fondre doucement le beurre et le retirer du feu dès qu'il arrête de crépiter et qu'il a une bonne odeur de noisette. Le transvaser rapidement dans un contenant pour arrêter la cuisson et éviter qu'il ne brûle. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amande, les graines de vanille et la farine tamisée, incorporer les blancs non montés puis le beurre noisette tiédi.

La pâte d'amande de la finition : 120g de poudre d'amande, 60g de sucre, 35g de blanc d'œuf, 2cc de compote d'abricot, 1cc de rhum. QSP de pistaches.

Dans un cul de poule mélanger la poudre d'amande préalablement mixée avec le sucre. Incorporer petit à petit à la spatule le blanc d'œuf, la compote et le rhum. Verser l'appareil obtenu dans une poche munie d'une petite douille cannelée.

Le montage et la finition : fonder le cercle à tarte préalablement beurré avec la pâte sucrée, étaler sur toute la surface une fine couche de compote d'abricot, recouvrir avec l'appareil à financier et faire cuire à four moyen 180°. La tarte doit être juste dorée.

Faire sur la tarte une bordure et un quadrillage avec la pâte d'amande de finition et passer quelques minutes à four chaud 200/210° pour colorer le dessus. Laisser refroidir et garnir chaque losange avec la compote d'abricot tiédie, décorer chaque case avec une demi-pistache ,

La cuisine de Mercotte©2014
www.mercotte.fr