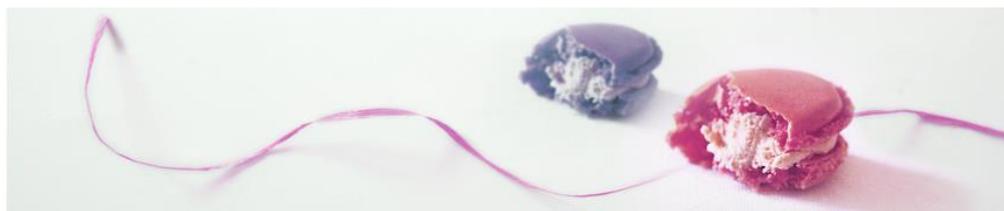


La cuisine de
Mercotte



JALOUSIE AUX ABRICOTS ET AUX AMANDES



La pâte feuilletée : la détrempe : 250 gr. de farine. 7g de sel. 12cl d'eau. 1 cc de vinaigre d'alcool blanc, 50gr de beurre à T° ambiante + 250gr. de beurre de tourage.

Mélanger à la main ou au robot les éléments de la détrempe, sans trop les travailler. Faire une boule avec le pâton obtenu, l'inciser en le quadrillant avec un couteau et le mettre au frais dans du film alimentaire. Faire un carré de 15cm avec le beurre de tourage enfermé dans du film étirable et le mettre au frais avec la détrempe, au minimum $\frac{1}{2}$ heure. Les 2 éléments doivent avoir la même température. Étendre la détrempe pour former un carré d'environ 25cm de côté. Mettre le beurre au centre en losange et rabattre les côtés de la détrempe comme une enveloppe. Fariner légèrement, retourner l'enveloppe et commencer le pliage. Donner 6 tours à la pâte, 2 par 2, à 1/2 heure d'intervalle minimum en laissant chaque fois la pâte au frais entre les tours. On peut aussi avantageusement remplacer les 2 derniers tours par un tour double ou portefeuille.

Comment donner un tour : fariner légèrement le plan de travail, étaler la pâte devant soi le plus longuement possible et de manière régulière, en vérifiant bien que le beurre ne sorte pas. Replier en 3, tourner le carré obtenu de manière à avoir la pliure sur le côté. Le 1er « tour » est donné. Recommencer la même opération, pour donner un 2eme « tour ». Mettre au frais minimum $\frac{1}{2}$ heure. On peut très bien réaliser la pâte sur 1 ou 2 jours sans problème Recommencer 1 fois ce processus pour obtenir 4 tours. Donner ensuite un tour double portefeuille, remettre au frais. La pâte est prête. Couper net, ne pas mettre en boule. Se congèle très bien.

Les abricots : quelques abricots, un peu de sucre de canne de votre choix, vanille en poudre maison.

Couper les oreillons d'abricots en 2 ou 4 en fonction de leur taille, les mettre dans un plat les saupoudrer de vanille et d'un peu de sucre et laisser reposer 1/2 journée ou 1 nuit.

La crème d'amande : 50g de beurre pommade, 50g de sucre en poudre, 70g de poudre d'amande, 50g d'œuf, 20g de crème fraîche entière. Mélanger et sans trop travailler l'appareil le beurre et le sucre puis la poudre d'amande, ajouter l'œuf et la crème et lisser le mélange. Filmer et réserver au réfrigérateur.

Le montage et la cuisson : étaler un morceau de pâte feuilletée sur 2mm d'épaisseur et détailler 2 bandes de 10cm de large et 30cm de long. Sur la première bande de pâte déposer une couche d'environ 1cm de crème d'amande en prenant soin de laisser 1.5 à 2cm d'espace de chaque côté. Poser dessus, bien serrés, les morceaux d'abricots en les enfonçant légèrement. Plier en deux la seconde abaisse de pâte et faire des entailles régulières au couteau espacées de 5mm dans la largeur et sans aller jusqu'au bout afin de réaliser les "persiennes". Humidifier à l'eau les bords de la pâte garnie de crème et d'abricots poser dessus la pâte ajourée et bien souder avec les doigts. Dorer généreusement à l'œuf. Remettre au frais minimum 30 min puis cuire à 175/180° entre 40 et 50 min à vérifier. Poudrer de sucre glace avant de servir. Déguster cette jalousie légèrement tiède.

La cuisine de Mercotte©2017

www.mercotte.fr