



### PITHIVIERS AUX ABRICOTS



500g de feuilletage maison, 400g de crème d'amandes, 600g environ d'abricots dénoyautés juste poêlés 2 mn à feu vif avec 1cs de sucre, 1 œuf pour la dorure, 50g de sucre glace.

Faites 2 cercles de pâte feuilletée. Celui destiné au dessus légèrement plus grand que le premier [24 et 28cm de diamètre par exemple], en poser 1 sur la plaque du four recouverte de papier siliconé, badigeonnez le pourtour au jaune d'œuf, étalez la crème d'amandes, posez dessus les abricots égouttés et refroidis, recouvrez avec le 2ème cercle de pâte, soudez-le en pinçant les bords et réservez 1/2h minimum au réfrigérateur. Chauffez le four à 220° chaleur tournante. Dorez à l'œuf et striez le dessus. Enfournez 35 minutes environ, en ramenant la température à 190°. Saupoudrez de sucre glace 5mn avant la fin de la cuisson. Servez tiède.

**Crème d'amandes** : 130g de beurre pommade, 110g de poudre d'amandes + 110g de sucre glace, 10g de maïzena, 1cs de rhum brun agricole, 2 œufs + 200g de crème pâtissière.

Passez au mixer avec le couteau [un peu comme pour les macarons] la poudre d'amandes, le sucre et la maïzena ou à défaut tamisez le tout. Mélangez à la feuille avec le beurre pommade. Incorporez soigneusement les œufs 1 à 1 en attendant que le mélange soit lisse entre chaque ajout. Ajoutez le rhum puis la crème pâtissière froide. Lissez et filmez au contact. A utiliser dans les 48 heures. Cette préparation se congèle très bien avant d'y incorporer la crème pâtissière.

**Crème pâtissière à la vanille** : Pour 200g de crème : 75g de lait entier et 75 g de crème fleurette, 10g de maïzena, 2 jaunes d'œufs, 40g de sucre et 1/2 gousse de vanille fendue et grattée.

Portez à ébullition le lait et la crème avec la vanille, fouettez légèrement les jaunes avec le sucre et la maïzena, ajoutez le mélange bouillant, reportez sur le feu et cuire jusqu'à épaississement. Débarrassez, filmez au contact et refroidir.

