



TARTE ABRICOT VERSION 2013



Pour 1 tarte pour 6 et 6 tartelettes de 5/6cm

Les abricots confits : 1 kg de beaux abricots parfumés, 600g d'eau, 400g de sucre semoule, 2 gousses de vanille fendues et grattées, le jus d'1/2 citron. Porter juste à ébullition l'eau le sucre et la vanille, ajouter les abricots lavés, coupés en 2 et dénoyautés, le jus de citron et laisser cuire à frémissements à peine 5 min. Égoutter, refroidir, ôter la peau qui va partir toute seule. Réserver au réfrigérateur sur un papier absorbant et recouvert d'un film alimentaire.

Le sablé breton : 75g de beurre demi-sel, 60g de sucre semoule, 90g de farine, 5g de levure chimique, 2 jaunes d'œufs, une poignée d'amandes hachées, sucre glace pour la finition. Tamiser la farine et la levure. Sabler le beurre avec le sucre, ajouter la farine tamisée puis les jaunes. Quand la pâte est homogène l'aplatir entre 2 feuilles guitare ou 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 0.5cm/0.8cm. Laisser reposer au frais une heure minimum. Enfourner avec les moules carrés ou ronds qui vous ont servi d'emporte-pièce non beurrés 10 à 12 min à 200°. 5 min avant la fin de la cuisson parsemer les sablés d'amandes hachées.

La ganache montée vanille à mettre en place la veille : 100g de couverture Ivoire ou Opalys Valrhona, 50g + 150g de crème liquide à 35% MG, 1 gousse de vanille fendue grattée, 10g de trimoline ou de miel d'acacia, 2 gouttes d'huile essentielle de cardamome -facultatif-. Faire fondre le chocolat au bain-marie et parallèlement faire bouillir la première quantité de crème avec le miel et la vanille. Réaliser une émulsion en versant la crème chaude dans le chocolat en 3 fois en frictionnant chaque fois à la maryse pour parfaire l'émulsion. Ajouter ensuite la deuxième quantité de crème froide, lisser au besoin au mixer plongeant, ajouter éventuellement 2 gouttes d'huile essentielle de cardamome. Filmer et réserver une nuit au réfrigérateur. Le lendemain monter la ganache comme une crème chantilly la mettre dans une poche

munie au choix d'une douille lisse, cannelée ou à St Honoré. Dresser sur le fond de sablé breton.

La finition : pocher la ganache sur les fonds de sablé breton, poudrer les bords de sucre glace, ranger délicatement les oreillons d'abricots confits sur le dessus et réserver au réfrigérateur quelques heures avant de consommer.

La cuisine de Mercotte©2013

www.mercotte.fr