



## TARTE ABRICOT MOUSSE CAMEL



**La pâte sablée** : réaliser votre pâte sablée préférée. L'étaler sur 3 mm d'épaisseur, fonder les cercles et faire cuire à blanc à 150° le temps nécessaire tout en sachant que ces tartes vont repasser au four avec la crème d'amande et les abricots.

**La crème d'amande** : 200g de pâte d'amande à 50%, 100g d'œufs soit 2 œufs moyens, 35g de poudre d'amande, 100g de beurre pommade, 10g de féculé.

A l'aide d'une maryse, détendre la pâte d'amande ramollie si nécessaire quelques secondes au four micro-ondes avec les œufs, ajouter le beurre pommade, incorporer la féculé et dresser aussitôt dans les fonds précuits et refroidis.

**Les abricots au four** : 350g d'abricots, 65g de sucre semoule.

Ouvrir les abricots retirer les noyaux, les poser sur le dos sur la plaque du four recouverte d'un silpat. Saupoudrer de sucre et enfourner à 220° 7 min environ pour les saisir. Garnir le ou les fonds de tarte cuits à blanc et refroidis avec la crème d'amande, ajouter les abricots au four et cuire à 160° pendant 15min. Refroidir, décercler.

**La mousse caramel** : 100g + 35g de sucre, 165g de lait, 65g de crème, 1 pincée de sel, 65g de jaunes d'œufs, 10g de gélatine en poudre réhydratée avec 50g d'eau, 265g de crème fouettée. Réaliser un caramel à sec avec 100g de sucre, le décuire avec le lait la crème et le sel mélangés et chauffés. Verser le tout sur les jaunes et les 35g de sucre préalablement mélangés et cuire comme une crème anglaise. Hors du feu ajouter la masse gélatine, mixer, passer au chinois et réserver au froid pendant 12 h environ. Mixer à nouveau pour détendre l'appareil, incorporer la crème montée mousseuse, couler dans un moule à tarte, bloquer au froid.

**Le glaçage caramel** : 360g de sucre, 120g de glucose, 240g de crème fleurette entière, 60g de nappage neutre, 105g d'eau, 77,5g de poudre de lait à 0% de MG, 175g de masse gélatine, soit 12,5g de gélatine en poudre réhydratée dans 62,5g d'eau.

Réaliser un caramel à sec avec le sucre, le décuire avec le glucose, la crème et le nappage neutre, ajouter le mélange eau et poudre de lait puis la masse gélatine. Mixer, chinoiser et réserver au réfrigérateur.

**La finition :** Démouler une mousse caramel, la poser encore gelée sur une grille, la glacer généreusement avec le glaçage caramel et la disposer dans un fond de tarte. Recommencer l'opération avec l'autre ou les autres mousses selon l'option choisie tartes ou tartelettes. Parsemer la surface des tartes avec des gouttelettes de nappage neutre à l'aide d'un cornet. Ces tartes se conservent sans problème 2 /3 jours.

La cuisine de Mercotte©2013  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)