



LE NOUGAT DE TOURS



Pour un cercle à tarte de 18cm

La pâte sucrée : 140g de beurre à T° ambiante, 75g de sucre glace, 25 g de poudre d'amande, 1 pincée de sel, 50/55g d'œuf entier soit 1 bel œuf, 250g de farine T55.

Crémer à la feuille le beurre pommade et le sucre glace, ajouter la poudre d'amande, l'œuf 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. Foncer le cercle à tarte, la pâte doit avoir de 2.5mm à 3 mm d'épaisseur, remettre une petite demi-heure au frais pendant la préparation des autres éléments du dessert.

La garniture du fond de tarte : 150g de fruits confits, 50g de confiture d'abricot.

Couper les fruits confits en dés, ajouter la confiture d'abricot et bien mélanger.

La macaronnade : 50g de poudre d'amandes, 50g de sucre glace, 70g de blancs d'œufs, 20g de sucre semoule.

Mélanger le sucre glace et la poudre d'amande dans un cul de poule. Monter les blancs au bec d'oiseau en incorporant petit à petit le sucre semoule. Les ajouter délicatement à la maryse au tant pour tant poudre d'amande et sucre glace. Mettre en poche.

Le montage et la cuisson : recouvrir le fond de tarte avec la garniture de fruits confits. Pocher dessus une bonne épaisseur de macaronnade. Poudrer de sucre glace et laisser reposer une dizaine de minutes. Poudrer une seconde fois et enfourner à 180° pendant environ 30min.

La cuisine de Mercotte©2017
www.mercotte.fr