



TARTE TRES ABRICOTS ET VANILLE



☐ Pour un cercle à tarte de 20cm de diamètre.

☐ **La pâte sucrée de Cyril Lignac et Benoit Couvrand** : 90g de sucre glace, 95g de beurre pommade, 30g d'amandes en poudre, 55g d'œuf, 50g de fécule de pomme de terre, 180g de farine T55*, 1g de sel.



Tamiser la farine et la fécule. Dans la cuve du robot, crémer le beurre avec le sucre glace, ajouter la poudre d'amande et le sel. Quand le mélange est sableux, ajouter 1/3 de l'œuf légèrement battu et 1/3 de la farine. Quand l'appareil est homogène, incorporer rapidement en deux fois le reste de l'œuf et de la farine. Ne pas corser la pâte, l'étaler finement entre deux feuilles guitare et la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.



☐ **La crème d'amande** : 50g de beurre pommade, 50g de sucre en poudre, 70g de poudre d'amande, 50g d'œuf, 20g de crème fleurette 35%MG. Mélanger à la maryse et sans trop travailler l'appareil le beurre et le sucre, ajouter la poudre d'amande puis l'œuf et la crème et lisser le mélange. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.



☐ **La compotée d'abricots à la vanille** : 800g de beaux abricots bien parfumés, 1 noix de beurre, 50g de sucre, 4g de pectine NH, les graines d'une ou deux (soyons fous) gousses de vanille, le jus d'1/2 citron jaune. Couper les abricots en petits dés. Fondre une noix de beurre dans une sauteuse et y faire revenir à feu moyen les dés d'abricots. Ajouter la vanille. Mélanger intimement le sucre et la pectine jaune et les ajouter aux fruits avant l'ébullition. Laisser mijoter quelques minutes, ajouter à la fin

et hors du feu le jus de citron. Refroidir, réserver. Vous pouvez mixer grossièrement cette compotée au mixer plongeant si vous voulez une texture un peu lisse.



La ganache montée légère à la vanille : à mettre en place la veille : 100g de couverture Ivoire, 50g de crème fleurette 35% MG + 5g de miel d'acacia ou de trimoline, les graines de 2 gousses de vanille, 220g de crème fleurette 35% MG froide.



Porter à ébullition les 50g de crème, les graines de la gousse de vanille et le miel ou la trimoline et réaliser une émulsion en 3 fois avec la couverture fondue au bain marie. Ajouter 220g de crème froide. Mélanger soigneusement, éventuellement au mixer plongeant et réserver au minimum 4 heures ou mieux une nuit au réfrigérateur. Le lendemain monter au fouet comme une crème chantilly.



Le montage, la cuisson et la finition : étaler finement la pâte sucrée, foncer le cercle, recouvrir éventuellement d'un disque de papier cuisson avec des billes de cuisson (si cela vous rassure mais seulement pendant les 10 premières minutes de cuisson, en fait ce n'est pas nécessaire). Enfourner 30 min à 155°/160°. Laisser refroidir. Garnir le fond de tarte refroidi avec la crème d'amande et cuire à nouveau 15min environ, laisser refroidir. Recouvrir la tarte de compotée d'abricot sur 1/2cm ou plus. Passer quelques minutes en cellule ou au congélateur pour durcir légèrement la surface et faciliter le pochage de la ganache vanille. Pocher la ganache et la lisser à la spatule coudée puis décorer le pourtour et/ou le centre (facultatif).

