



MIRLITON AUX ABRICOTS



Pour un cercle à mousse de 24cm de diamètre et 3/4cm de haut

La pâte sucrée aux amandes brutes : pour 460g de pâte : 120g de beurre pommade, 75g de sucre glace tamisé, une bonne pincée de poudre de vanille maison, 25g de poudre d'amandes brutes, 1 pincée de fleur de sel, 40g d'œuf, 200g de farine T55. Crémier à la feuille le beurre et le sucre glace, ajouter la poudre d'amandes, la fleur de sel et la vanille. Quand le mélange est bien lisse ajouter l'œuf et quand il est bien incorporé ajouter la farine. Ne pas corser la pâte et arrêter le robot dès qu'elle commence à s'amalgamer. L'étaler entre 2 feuilles guitare à 3mm d'épaisseur. Réserver une bonne heure au réfrigérateur.

Le flan mirliton : 7 à 8 gros abricots bien mûrs et bien parfumés, 300g d'œufs, 50g de poudre d'amandes, 15g de farine, 50g de beurre fondu, 190g de sucre semoule, 30cl de crème fleurette 35%MG, 1 cs de rhum vieux, QS de vanille en poudre, QS de sucre glace. Couper les abricots en deux, les dénoyauter. Dans la cuve du robot fouetter les œufs entiers en y ajoutant dans l'ordre, la poudre d'amandes, la vanille, la farine, le beurre fondu le sucre, la crème et le rhum pour obtenir un appareil lisse et homogène.

La finition : foncer le cercle avec la pâte sucrée et précuire 30min à 150° ce fond de tarte. Déposer les abricots sur la tarte précuite (pas besoin de la laisser refroidir entièrement) verser dessus l'appareil à mirliton. Saupoudrer de sucre glace et enfourner dans le four préchauffé à 180° chaleur tournante pendant 40/45 min.

