

PASSIONATA



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 3 tartes de 220 de diamètre.

COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Crème d'amande Abricot
- Compotée d'abricot
- Crème passion
- Abricots caramélisés



MARC HEMERY

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 oeufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP

CRÈME D'AMANDE ABRICOT

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 oeufs
- 20 g de poudre à crème DISGROUP
- 100 g de crème 35% DISGROUP
- 90 g de dés d'abricots séchés

CRÈME PASSION

- 200 g de purée de fruit de la passion DISGROUP
- 220 g de sucre
- 40 g de jaunes d'oeufs
- 2 oeufs
- 150 g de beurre
- 3 feuilles de gélatine Argent
- 150 g de crème 35% DISGROUP Fouettée

COMPOTÉE D'ABRICOTS

- 500 g d'oreillons d'abricots DISGROUP
- 300 g de purée d'abricot DISGROUP
- 1 gousse de vanille
- 150 g de sucre
- 8 g de pectine
- 50 g de sucre

ABRICOTS RÔTIS

- 1 kg d'oreillons d'abricots surgelés DISGROUP
- 100 g de sucre Cassonade
- 50 g de beurre

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les oeufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes.

Mélanger le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amande. Verser progressivement les oeufs. Délayer la poudre à crème dans la crème liquide avant de l'incorporer à cette crème d'amande. Ajouter les abricots séchés en dés.

Cuire dans une casserole jusqu'à ébullition sans cesser de remuer la purée, le sucre, les oeufs et les jaunes. Ajouter le beurre puis la gélatine. Mixer le tout et refroidir. Mixer à nouveau pour émulsionner légèrement et incorporer délicatement la crème fouettée.

Faire chauffer ensemble les abricots, la purée d'abricot et le sucre. Mélanger à sec la pectine et le sucre. Lorsque la purée atteint 50°C verser en pluie la pectine. Donner une ébullition et mixer légèrement. Refroidir pour le montage.

Disposer les oreillons d'abricots déjà égouttés sur une toile de cuisson. Badigeonner au pinceau de beurre fondu. Saupoudrer de sucre roux. Cuire à 200°C durant 20 mn. Réserver au frais pour la finition.

MONTAGE DES TARTES

Cuire les fonds de tartes garnis de crème d'amande abricot durant 35 mn à 160°C. Étaler une fine couche de compotée abricot sur les tartes cuites. Dresser une spirale de crème passion et placer les abricots rôtis autour. Faire prendre au réfrigérateur avant de glacer au miroir neutre puis placer quelques grains de passion.