

Streusel Abricot Pistache

**RECETTE POUR 1 CADRE DE 57 X
37 CM SOIT 66 PETITS GATEAUX
DE 2.5 X 12 CM**

PÂTE SABLÉE

- 300 g Beurre
- 375 g Sucre glace
- 5 g Sel
- 125 g Amande poudre
blanche fine DISGROUP
- 500 g Farine T45 DISGROUP
- 2 Oeufs

Malaxer le beurre avec le sucre glace, le sel, la poudre d'amande et la farine. Ajouter les œufs sans trop pétrir. Réserver 2 heures au réfrigérateur. Étaler à 2,5 cm d'épaisseur sur une plaque 60 x 40 cm avec feuille. Piquer légèrement puis précuire 8 min à 165°C. Dès la sortie du four, emboutir le cadre inox sur cette pâte.

CRÈME D'AMANDE

- 350 g Amandes poudre
blanche fine DISGROUP
- 350 g Beurre
- 350 g Sucre
- 425 g Oeuf entier
liquide pasteurisé DISGROUP
- 40 g Amidon de maïs

Travailler la poudre d'amande avec le beurre et le sucre au batteur avec la feuille. Ajouter graduellement les œufs, puis la fécule.

CRÈME PÂTISSIÈRE PISTACHE

- 125 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 375 g Lait entier
- 90 g Jaune d'oeuf liquide DISGROUP
- 75 g Sucre
- 40 g Poudre à crème DISGROUP
- 50 g Beurre DISGROUP
- 125 g Pâte à la pistache DISGROUP

Faire bouillir le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière puis ajouter le beurre et la pâte à la pistache avant de refroidir. Au fouet, lisser cette crème.

CREME FRANGIPANE PISTACHE/ ABRICOT

- 1 Recette de crème pâtissière à la pistache (880 g)
- 1... Recette de crème d'amande (1500 g)
- 1400 g Abricot oreillons DISGROUP



Au batteur avec la feuille, mélanger les 2 crèmes. Réserver les abricots pour la garniture.

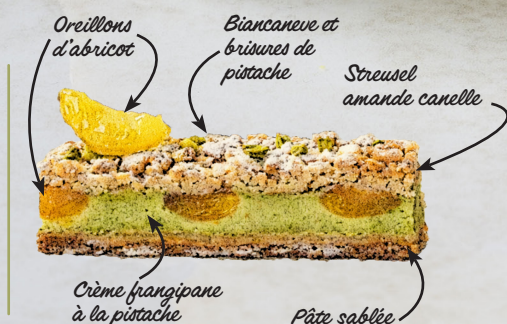
STREUSEL AMANDE CANELLE

- 240 g Cassonade
- 240 g Beurre
- 240 g Farine T45 DISGROUP
- 300 g Amandes poudre
naturelle DISGROUP
- 3 g Sel
- 6 g Cannelle en poudre

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte. Refroidir puis râper avec une râpe à légumes. Conserver au congélateur.

MONTAGE :

Étaler la crème frangipane sur le cadre de pâte sablée précuit. Ranger dessus régulièrement les abricots surgelés. Cuire 25 min à 170°C. Parsemer régulièrement le streusel encore gelé et remettre à cuire 25 min à 160°C. Refroidir et détailler en «finger» de 2,5 x 12 cm. (couper le cadre en parts égales - 3 x 22). Saupoudrer de biancaneve. Placer 1/4 d'abricot et quelques brisures de pistache.



@Marc Hemery