

LES TARTES

RUSTICA

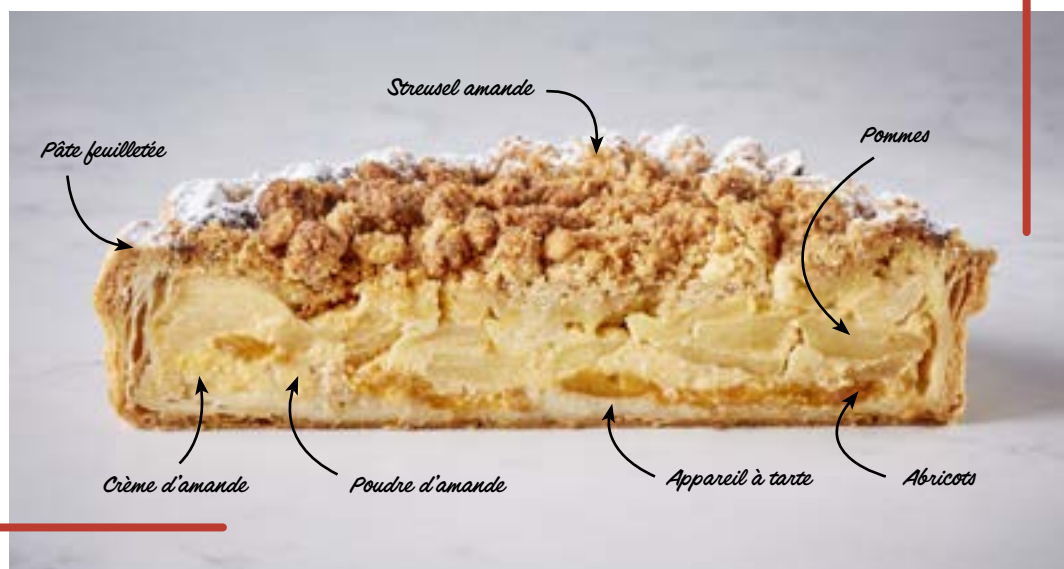


*Redécouvrez la gourmandise
authentique avec cette tarte Rustica
aux saveurs généreuses et au
croustillant irrésistible !*


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



@Marc Hemery



RECETTE POUR 3 TARTES DE Ø 22 X 2,5 CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

PÂTE FEUILLETÉE

- 1 500 g Farine T45 DISGROUP
- 250 g Eau
- 250 g Beurre
- 37 g Sel
- 400 g Eau froide
- 1 000 g Beurre tourage 82% M.G. DISGROUP

Faire bouillir les 250 g d'eau avec le sel et les 250 g de beurre. Ajouter le reste d'eau froide puis verser sur la farine et pétrir jusqu'à mélange complet. Débarrasser la détrempe au réfrigérateur pendant 2 heures. Incorporer le beurre tourage dans la détrempe avant de donner 2 tours doubles. Laisser reposer minimum 12 heures avant de redonner 2 autres tours doubles. Laisser le feuilletage se détendre encore 12 heures avant l'utilisation. Étaler à 3 mm. Détailler des disques avec le double de la hauteur des cercles en bois, puis piquer. Foncer ces cercles.

CRÈME D'AMANDE ABRICOT

- 150 g Beurre DISGROUP
- 150 g Sucre
- 150 g ... Poudre d'amande naturelle DISGROUP
- 190 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 160 g Purée d'abricot LE P'TIT BENOIT
- 30 g Poudre à crème pâtissière DISGROUP

Crémer le beurre avec le sucre. Ajouter la poudre d'amande puis progressivement les œufs. Ajouter la purée mélangée avec la poudre à crème pâtissière.

STREUSEL AMANDE

- 200 g .. Beurre tourage 82% M.G. DISGROUP
- 200 g Sucre cassonade
- 200 g ... Poudre d'amande naturelle DISGROUP
- 200 g Farine T45 DISGROUP
- 4 g Sel

Mélanger tous ces ingrédients à la feuille au batteur de façon à constituer une pâte. Passer cette pâte au robot avec une râpe à légumes. Étaler sur une plaque avec feuille puis laisser refroidir au réfrigérateur.

APPAREIL À TARTE

- 280 g Purée d'abricot LE P'TIT BENOIT
- 225 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 200 g Crème d'amande
- 135 g Sucre
- 12 g Extrait de vanille SIGNATURE

Mélanger tous ces ingrédients ensemble.

AUTRES INGRÉDIENTS NÉCESSAIRES

- 45 g Poudre d'amande naturelle DISGROUP
- 900 g Quartiers de pommes épluchées
- 540 g ... Oreillons d'abricots LE P'TIT BENOIT

MONTAGE DES TARTES

Dans les tartes en pâte feuilletée, étaler 80 g de crème d'amande par fond. Saupoudrer 15 g de poudre d'amande dessus. Placer 180 g d'abricots en quartiers puis 300 g de pommes coupées. Couler 280 g d'appareil par tarte. Répartir 250 g de streusel avant de refermer les bords vers le centre. Cuire 1 heure à 170°. Après refroidissement saupoudrer de Biancaneve autour et décorer avec des abricots et des pommes.

