



TARTE MIMOSEE

Procédé

Foncer un cercle à tarte avec de la pâte sucrée sésame, cuire dans un four à 170°. Garnir la tarte aux 2/3 avec la crème d'abricot, recouvrir d'une brunoise d'abricots moelleux et parsemer le crumble citron. Saupoudrer de sucre glace, cuire pendant quelques minutes dans un four à 240°, refroidir.

Finition et présentation

Découper la tarte, parsemer des cubes d'abricots et des zestes de citron jaune. Décor : au choix.

Pâte sucrée sésame

Ingrédients

200 gr Beurre
100 gr Sucre glace
1 Œuf entier
330 gr Farine
80 gr Sésame blanc

Procédé

Mélanger les ingrédients dans l'ordre cité, sans corser, réserver au froid.

Crumble citron

Ingrédients

250 gr Farine
250 gr Beurre
250 gr Sucre semoule
45 gr Poudre d'amande
2 Zestes de citron jaune
QS Colorant jaune, arôme citron

Procédé

Mélanger les ingrédients cités en émiettant la pâte, l'étaler sur une plaque et laisser sécher pendant 48 heures.

Crème d'abricot

Ingrédients

15 gr Poudre de lait
50 gr Sirop à 30° B
15 gr Eau de vie d'abricot
250 gr Pulpe d'abricot
1 Goutte d'amande amère
3 gr Pectine
1 Œuf entier
1 Feuille de gélatine trempée et pressée (soit 2gr)

Procédé

Dissoudre la poudre de lait avec un peu d'eau mélangée avec le sirop et l'eau de vie, ajouter la pulpe d'abricot et l'amande amère.

En remuant, chauffer le tout avec la pectine jusqu'à 60°, refroidir, ajouter l'œuf et la gélatine, réserver