



Tarte à l'abricot, miel, thym & amande

Par Thibault Marchand

Pour 1 tarte «Ring Bloom 18cm» et
5 tartelettes «Ring Bloom 8cm» de Silikomart

Purée d'abricot
Les vergers Boiron



Purée de citron jaune
Les vergers Boiron



Oreillons abricot IQF
Les vergers Boiron



PÂTE SUCRÉE

Beurre	150g
Sucre glace	120g
Œufs	60g
Farine T55	300g
Sel fin	2,5g

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger le beurre avec le sucre glace.
Ajouter les oeufs petit à petit.
Tamiser la farine et le sel puis, ajouter au mélange.
Mélanger le tout afin d'avoir une consistance homogène.
Filmer au contact et réserver au réfrigérateur pendant 2h.
Étaler la pâte à 1.8mm d'épaisseur, puis foncer les cercles.
Réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes avant de précuire à 180°C jusqu'à légère coloration.

CRÈME D'AMANDE

Poudre d'amande	75g
Beurre	75g
Cassonade	75g
Œufs entiers	75g
Amidon	7,5g

Dans la cuve du batteur, à l'aide de la feuille, mélanger la poudre d'amande avec le beurre et la cassonade.
Ajouter les oeufs entiers.
Puis terminer en ajoutant l'amidon.
Pocher un fond de crème d'amande dans chaque fond de tartelettes puis cuire à 175°C jusqu'à coloration.

ABRICOTS RÔTIS AU MIEL & THYM

Oreillons abricot IQF Les vergers Boiron..	500g
Miel de fleurs	120g
Thym	QS

Chauffer le miel dans une poêle.
Ajouter les oreillons d'abricots et laisser caraméliser avec le thym.
Refroidir.
Réserver pour le montage.

CRÈMEUX ABRICOT

Purée d'abricot Les vergers Boiron	250g
Purée de citron jaune Les vergers Boiron	7,5g
Eau	75g
Sucre en poudre	95g
Pectine NH	5,5g
Amidon de maïs	16,5g
Beurre	45g

Mélanger les poudres ensemble.
Chauffer les purées avec l'eau.
Incorporer les poudres en pluie et bouillir pendant 2 minutes.
Hors du feu, refroidir à 50°C et ajouter le beurre.
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et refroidir rapidement.
Réserver pour le montage.

MOUSSEUX ABRICOT

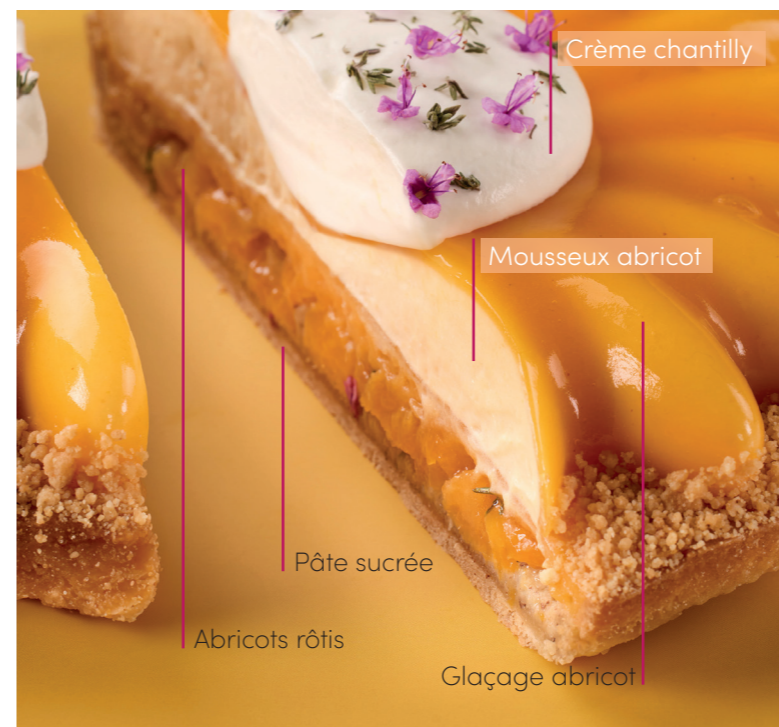
Crèmeux abricot	500g
Masse gélatine	24g
Crème montée	400g

Fondre la masse gélatine avec une partie du crèmeux.
Lisser le reste du crèmeux.
Ajouter la masse gélatine fondue/crèmeux.
Mélanger au fouet.
Ajouter délicatement la crème montée.
Pocher la crème dans les moules fleurs.
Lisser et surgeler.

GLAÇAGE ABRICOT

Purée d'abricot Les vergers Boiron	300g
Pectine slow set	10g
Sucre en poudre	100g
Glucose	25g
Sucre inverti	20g
Masse gélatine	120g
Acide citrique	5g
Eau	5g

Chauffer la purée.
Ajouter le glucose et le sucre inverti.
Mélanger le sucre et la pectine ensemble et les incorporer au mélange chaud.
Bouillir le mélange.
Ajouter ensuite la masse gélatine et la solution eau/acide.
Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et réserver au réfrigérateur.



Montage

Précuire les fonds de tartes.
Pocher la crème d'amande dans chaque fond et cuire à 175°C.
Laisser refroidir.
Couper grossièrement les oreillons d'abricots rôtis.
Les ajouter sur la crème d'amande et lisser le plus possible.
Surgeler.
Démouler les mousseux à l'abricot et les glacer.
Poser les ensuite sur chaque fond.
Pocher une crème chantilly au centre de chaque fleur et décorer avec du thym frais et des fleurs comestibles.
Terminer en ajoutant du crumble sur le tour de la fleur.