



Tarte Abricot Pistache

Recette réalisée pour une tarte de 20cm de diamètre

Dacquoise aux amandes

140 gr de blancs d'oeufs

100 gr de sucre

100 gr de poudre d'amande

55 gr de sucre glace

35 gr de farine

QS amandes bâtonnets

Monter les blancs d'oeufs avec les 100 gr de sucre et réaliser une meringue bien ferme.

Passer au robot coupe le mélange de sucre glace, farine et poudre d'amande.

Incorporer les poudres dans la meringue délicatement en évitant de retomber la masse.

Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 12mm le biscuit en spirale, puis réaliser contre le cercle des boules de biscuit.

Avant cuisson, garnir le centre du biscuit avec quelques amandes bâtonnets.

Enfourner à 170°C pendant environ 20 minutes.

Laisser refroidir et démouler très délicatement le biscuit à l'aide d'un couteau d'office.

Mousseline légère a la vanille abricot

340 gr de lait

½ gousse de vanille

70 gr de pâte de pistache colorée

95 gr de jaunes d'oeufs

85 gr de sucre

35 gr de maïzena

150 gr de beurre

3 gr de gélatine

15 gr d'eau

100 gr de crème montée

Infuser la gousse de vanille dans le lait, avant de réaliser une crème pâtissière à la pistache avec les jaunes, le sucre et la maïzena ainsi que la pâte de pistache.

Une fois bien cuite, ajouter la gélatine préalablement hydratée ainsi que le beurre pommade.

Laisser refroidir la crème pâtissière avant d'incorporer la crème montée.

Coulis d'abricot

150 gr de purée d'abricot

30 gr de sucre

5 gr de maïzena

2 gr de gélatine

Peser le sucre et la maïzena, tiédir la purée et ajouter le sucre et la maïzena puis porter le tout à ébullition.

En fin de cuisson, ajouter la gélatine hydratée.

Réserver au réfrigérateur.

Montage et finition

Une fois démoulé le biscuit, dresser la mousseline allégée à la poche au centre du biscuit puis déposer le palet de coulis abricot préalablement congelé.

Réaliser des larmes de mousseline tout autour de la tarte puis disposer au centre de la tarte les abricots.

Napper les abricots et terminer en décorant la tarte avec quelques pistaches fraîches et quelques amandes blanches entières.

Disposer 3 feuilles de lavande pour la décoration.