

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AUX ABRICOTS-ROYALE NOISETTE DE T.MULHAUPT

Pour 6 personnes : un cercle de □ 22cm

Pâte brisée : 500g farine T.55 - 375g beurre 1/2 sel - 50g oeuf (soit 1 oeuf) - 100ml d'eau -

Placer dans un robot muni du couteau la farine et le beurre. Sabler. Ajouter l'oeuf et l'eau. Mixer. Rassembler en boule. Emballer dans du film alimentaire. Entreposer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain étaler 250g de pâte sur le plan de travail fariné. Beurrer un cercle à tarte de □ 22cm. Le poser sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. entreposer 1h00 au réfrigérateur.

Royale sucrée au beurre noisette :

60g beurre - 1 oeuf - 45g sucre - 15g maïzena - 60ml lait - 40ml crème fleurette -

Dans une casserole, faire bouillir le beurre jusqu'à couleur noisette. Dans une jatte, fouetter l'oeuf, le sucre et la maïzena. Ajouter la crème, le lait puis le beurre noisette une fois tiédi. Réserver.

Garniture :

20g noisettes - 400g abricots - QS sucre glace -

Préchauffer le four à 180°C (th.6). Chemiser le fond de tarte d'une feuille de papier sulfurisé □ 28cm. Recouvrir de billes de cuisson. Enfourner et cuire 15 minutes. Sortir du four, étaler la poudre de noisettes. Poser les abricots dénoyautés. Verser délicatement la royale. Saupoudrer de sucre glace.

Enfourner et cuire 35 minutes. Puis 10 minutes sous le gril (si elle n'est pas assez dorée).

Débarrasser sur grille.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr