



LES ABRICOTS FRAIS

TARTE AUX ABRICOTS FRAIS et AMANDES

INGRÉDIENTS

votre pâte préparée (note 1)
de la poudre d'amandes
du sucre roux ou repaya.(note 4)
piquant LVC

des abricots mûrs mais à pas trop(note 2)
de la bonne crème double
des oeufs
"noyau de Poissy" (note 3)

+ des amandons(note 5)

MÉTHODE

Préchauffez le four à 200° afin de pouvoir baisser à 180 ° lorsque vous aurez enfourné

Préparez un moule bien beurré ... ou en silicone . Pour moi j'ai choisit un plat en Pyrex transparent qui me permet de surveiller la cuisson dessous

préparez l'"amandin" :

Dans une jatte mélangez les oeufs avec le sucre (note 4) et la crème fraîche et ajoutez la poudre d'amandes . Fouettez bien et ajoutez quelques gouttes de "noyau de Poissy" (**note 3**) + une pincée de piquant LVC qui "relèvera" le goût

"Foncez" (garnissez) votre moule avec la pâte choisie (note 1) et relevez bien les bords pour qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'"amandin" (si vous regardez bien la photo vous verrez que j'ai été maladroite et que ça m'est arrivé!) Inconvénient (en dehors du coup d'oeil) cela permet une "fuite" de l'"amandin" et ...ça collera à cet endroit !

Versez votre "amandin" et tapotez le moule si nécessaire pour qu'il soit lisse



tenir les bords de pâte bien droits



mélanger oeufs et crème



mélanger peu à peu la poudre d'amandes

Dénoyautez vos abricots et déposez-les sur l'"amandin" le creux vers le haut . Rangez, dans chaque creux de fruit , un amandon (note 5))

Pincez la pâte à intervalles régulier pour la "resserrer" sur la garniture puis rabattre les pointes toujours dans le même sens

T.S.V.P-->



Enfourner, mettre le thermostat à 180° pour un quart d'heure pour faire "prendre" l' "amandin" , puis baisser à 150° /160° pour une cuisson à coeur .

On vérifie la cuisson avec une grosse aiguille métallique : ça fait moins de marques que le classique couteau (surtout si on prend dans un angle de pâte ou de fruit) . Quand elle ressort sèche c'est cuit .



N'essayez pas de démouler chaud mais bien froid u contraire . Et si vous m'en voulez croire, ne démoulez pas du tout avec un joli plat qui passe à table, c'est aussi facile à servir et agréable à déguster

NB : De plus, si vous servez cette tarte tiède accompagnez là d'une glace à la pistache et d'un thé aux amandes hyper chaud et très sucré : cela devient vous vaudra plein d'étoiles : dans les yeux de vos convives !!!

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Vous pouvez opter au choix pour deux pâtes différentes :

- une pâte brisée simple : pour un résultat "rustique"
- une pâte sablée, plus douce , plus "pâtisserie" et bien adaptée au fond d' "amandin"

Vous pouvez parfaitement ressortir une de vos pâtes du frigo ou du congélateur en cas d'urgence de gourmandise ... ou d' "okazou" .

Le temps de préparer l' "amandin" votre pâte, à la température de la pièce, est prête à dérouler . Dans le cas de la pâte congelée roulée, elle est sous vide . Mettez-là quelques instant dans de l'eau tiède (BIEN SÛR EMBALLÉE) Séchez la l'emballage, ouvrez le, déroulez c'est parti

(note 2) Des abricots mûrs car sinon -lorsqu'ils sont verts- ils deviennent très acides à la cuisson . Les meilleurs des petits "Bergeron" bien roses et qui s'enfoncent légèrement vers la queue

(note 3) Le "noyau de Poissy "est fabriqué à base d'amandons d'abricots et il contient du sirop de sucre . Si vous n'en trouvez pas chez vous, peut-être avez-vous fait votre alcoolat à vous avec de l'orange amère cet hiver alors tout va bien . Sinon utilisez à défaut de l'extrait d'amandes amères . Prenez du produit "pâtissier" : plus cher mais tellement plus efficace

(note 4) Optez pour le sucre de votre choix depuis le sucre semoule ordinaire jusqu'aux aux sucres roux , de cane etc .. Mais pour cette recette j'aime bien la vergeoise ou la mélasse pour leur petit goût de caramel

T.S.V.P-->

(note 5) les amandons?? : les "amandes" contenues dans les noyaux d'abricots . Ils peuvent être récupérés avec le "KIKASTOU" voyez la fiche . Il vous sera très utile car le noyau d'abricot est extrêmement costaud et sans cet outil "maison" vous risquez fort d'avoir de la purée d'amandon et de coquilles inutilisables . Tant pis, dans ce cas, prenez des amandes classiques non mondées : leur peau les protégera pendant la cuisson un peu longue

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" il suffit de ne pas en mettre dans la pâte ou le gâteau

Pour les "sans gluten" ça passe très bien avec une pâte "maison" sans gluten!

Pour les "sans gras" , faites une pâte brisée avec du fraîcheur 0% MG très égoutté en lieu et place du corps gras . De même pas de crème mais du fraîcheur pour l'amandin et pensez pour vos calculs que l'amandon comme l'amande contient 53% de lipides . Vous pouvez mettre de la farine (prenez de la T65 plutôt) en lieu et place de la poudre d'amandes et forcez sur le parfum mais certes ... c'est moins fin

Pour les "sans sucre" en gros ??? "CÉ PA POUR VOU" La pâte? "CÉ PA POUR VOU", l'amandin "CÉ PA POUR VOU" !! Bref essayez quelque chose de moins dangereux :

Dans un petit plat en terre , faites une "miguaine" style LVC avec oeufs, poudre d'amandes (moins de 10% de sucre), crème épaisse, épices et arôme (forcez un peu) . Remplacez le sucre par de l'édulcorant thermorésistant type "Sucaryl" ou autre cyclamate . Verser dans votre petit plat . Y ranger les abricots et mettre les amandons comme dans la tarte . Faire "gratiner" au four . Peut se servir tiède ou froid . Et c'est très bon !!

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A