

Tarte aux abricots de Philippe Conticini



Shopping : pour une tarte de 6 personnes, avec un cercle de 18 cm

- **Pâte sucrée (200 g)** : (Il vous en restera pour faire de bons petits biscuits !)

- 230g de farine
- 140g de beurre pommade
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- 90g de sucre glace
- 40g de poudre d'amande (noix de coco pour moi)
- 4 pincées de sel fin
- 1/2 gousse de vanille

- **Pâte de rhubarbe (100g)** : (*j'ai utilisé presque les deux-tiers de la préparation, et je pense que j'aurai pu en mettre un peu plus*)

- 500g de rhubarbe fraîche ou surgelée
- 180g de sucre
- 40g d'eau (60 g si vous utilisez de la rhubarbe surgelée)
- 2,5 feuilles de gélatine (5g)

- **Crème d'amandes torréfiées :**

Beurre d'amandes torréfiées : (90 g)

- 40 g de beurre mou
- 40 g d'amandes
- 35 g de crème pâtissière
- 40 g de sucre glace
- 1 cl de rhum

Crème pâtissière : (il en restera aussi) (35g)

- 2 ou 3 jaunes d'œufs
- 250 g de lait
- une demi-gousse de vanille
- 20 g de sucre
- 10 g de farine
- 10g de maïzena

10g d'un œuf battu

- **Fruits**

- 12 abricots bien mûrs
- sucre roux

- **Finition** : sucre glace, nappage neutre maison ou confiture

In process :

1-La pâte sucrée :

- 1/ Mélangez avec un fouet le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- 2/ Ajoutez la poudre d'amande, mélangez. Puis incorporez l'œuf, le jaune, le sel, la vanille grattée.
- 3/ Ajoutez la farine tamisée, et avec une cuillère en bois, l'incorporer rapidement mais sans insister.
- 4/Étalez la pâte entre deux feuilles de papier guitare ou sulfurisé, sur une épaisseur de 5 mm.
- 5/ Laissez reposer au frigo au moins 2 ou 3 heures.
- 6/ Piquez la pâte, retournez-la et foncez un cercle ou moule à tarte beurré. Remplissez de haricots sur du papier sulfurisé, et faire cuire à blanc 15 min à 170. (au moins le double pour moi à 175/180°). Attention, elle repassera au four, donc faites la dorer, mais de façon légère.
- 7/ Après quelques minutes, laissez refroidir sur grille.

2-La pâte de rhubarbe :

- 1/Épluchez les tiges de rhubarbe puis coupez les en morceaux.
- 2/Les mettre dans une casserole avec l'eau et le sucre, laissez cuire à feu moyen une vingtaine de minutes. Vous obtenez une compotée humide, laissez cuire encore 30 minutes à feu doux afin de dessécher la compotée, en remuant très souvent (tout le temps en fait !). On doit pouvoir faire une quenelle en fin de cuisson.
- 3/Ajoutez la gélatine préalablement trempée dans un bol d'eau froide. Mélangez, puis débarrassez

dans un autre récipient. Filmez et laissez au frais jusqu'à utilisation.

3-Le beurre d'amandes :

1/ Faites torréfier les mandes à cœur 30 min à 140° (pour moi, avec de la noix de coco, j'ai allumé le four sur 150, mis tout de suite la plaque, et laissé quelques minutes en surveillant).

2/ Laissez refroidir et mixez pour avoir une poudre fine.

3/Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le sucre glace avec un fouet.

4/Ajoutez la crème pâtissière, le rhum et la poudre d'amandes, en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réservez au frais

4-La crème d'amandes

1/ Mélangez les 10 g d'œuf à 90 g de beurre d'amandes. Étalez sur le fond de pâte refroidi sur une épaisseur de 5mm. La recette dit de s'arrêter à 1 cm du bord.

2/ Faire cuire 10 min à 150° (pour moi 20 min).

3/ Laissez refroidir sur grille, réservez.

5-Les abricots

1/ Coupez les abricots en 2 en vous arrêtant aux deux-tiers pour les dénoyauter.

2/ Saupoudrez-les généreusement de sucre roux après les avoir posés sur un tapis silicone ou du papier sulfurisé.

3/Faites cuire 10 min à 150° (15 min pour moi). La chair doit être moins ferme, mais la peau doit rester lisse.

4/ Egouttez-les sur du papier absorbant ou comme moi sur une grille. Laissez refroidir.

6-Le montage

1/ Étalez la pâte de rhubarbe, sur 5 mm de haut..

2/ Sur une assiette, nappez vos abricots de confiture ou de nappage, faites dorer délicatement au chalumeau les arêtes des abricots. Puis les napper de nouveau et les passer quelques min au frais.

3/ Déposez-les sur la tarte, les fruits entiers les uns à côté des autres.

4/ Lustrer si besoin avec une gelée de fruits tiédie ou le nappage.

Remarque : lorsque j'ai préparé la crème pâtissière, j'ai prélevé tout de suite la quantité nécessaire, et j'ai mis des pistoles de chocolat dans le restant. Et hop !

Vous trouverez [ici](#) le rétro-planning conseillé par Mercotte.



