

Les mirlîtions de Rouen

Pour 4 personnes:

1 pâte feuilletée, 10 abricots frais (ou en boîte), ½ citron, 25g + 10 g de beurre – 50 g + 20g de sucre, 20g de poudre d'amandes, 2 c à s de crème fleurette de Normandie, 1 c à c de fleur d'eau d'oranger, ½ gousse de vanille, 1 œuf, sucre glace.

Préchauffez le four à 200° (th 7). Dans un saladier, détaillez les abricots en petits dés d'environ 1 cm de côté puis arrosez-les de jus de citron. Dans une poêle, faites fondre doucement 25 g de beurre puis ajoutez les fruits. Faites revenir quelques minutes puis ajoutez 50 g de sucre et mélangez. Laissez cuire 10 min à feu doux, puis, quand les abricots commencent à « compoter » mettez-les à refroidir. Abaissez la pâte feuilletée sur une épaisseur d'environ 2 mm, puis garnissez en quatre moules à tartelettes de 8 à 10 cm de diamètre préalablement beurrés et sucrés. Piquez la pâte avec une fourchette puis réservez au frais. Dans un saladier mélangez au fouet les 20 g de sucre restant, la poudre d'amandes et 10 g de beurre fondu. Ajoutez ensuite les graines de vanille, puis l'œuf battu. Allongez la préparation avec la crème fleurette, puis terminez en ajoutant l'eau de fleur d'oranger. Garnissez les fonds de tartelettes de « compôte » d'abricots puis enfournez à mi hauteur. Après 10 min de cuisson, ajoutez la préparation aux amandes, saupoudrez de sucre glace puis, poursuivez la cuisson environ 10 min jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Servez tiède ou froid.

