

# TARTE FEUILLETÉE AUX ABRICOTS

## INGRÉDIENTS POUR 12 PERSONNES

### **Pâte à croissant**

18 gr de levure de boulanger ou un sachet de levure déshydratée de 7gr,  
140 gr d'eau froide  
450 gr de farine  
9 gr de sel  
70 gr de sucre semoule  
70 gr de crème fleurette  
180 gr de beurre froid  
50 gr de sucre semoule  
1 œuf

### **Garniture**

40 oreillons d'abricots au sirop  
60 gr de poudre d'amandes,  
Cassonade  
Nappage clair  
pistaches concassées  
Sucre glace

## PROCÉDÉ

### **Pâte à croissants**

La veille délayer dans un bol la levure fraîche, puis de l'eau tiède pour la levure déshydratée, dans un cul de poule, ou sur le plan de travail  
Verser la farine dans un cul de poule, faire un puits, verser le sel fin, le sucre et la crème fleurette. Commencer à mélanger puis verser la levure, jusqu'à une bonne texture, pétrir jusqu'à ce que la pâte décolle du cul de poule, recouvrir d'un torchon et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Faire un feuilletage traditionnel, et mettre 1 heure au réfrigérateur. Fariner le plan de travail, battre la pâte et le beurre avec le rouleau, étaler la pâte au carré sur 1 cm d'épaisseur, mettre le beurre sur la pâte, rabattre les 4 coins faire un rectangle de 50 cm sur 20 cm, et faire les 6 tours, mettre la pâte dans un torchon et au réfrigérateur une heure, à chaque tour, après 6 tours, et 1 heure de repos au réfrigérateur, ensuite découpez deux cercles de 22 cm

### **Le jour même**

Égoutter les abricots au sirop, saupoudrer de poudre d'amandes dans chaque moule, disposer les abricots sur le dos, laisser gonfler à température ambiante environ 25° pendant 2 heures. Cuire à 170° pendant 35 minutes, avec le pinceau mettre le nappage abricots que l'on aura chauffé légèrement ou confiture d'abricot ou pêche, parsemer de pistaches et de sucre glace  
PM on peut badigeonner le bord de la pâte avant cuisson avec du jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau

## **Vins conseillés par le Cellier Fougerais**

Bière : Brasserie du vieux singe (Saint-Jacques De La Lande 35) « Souffle Tropical ». Bière de Type « American Wheat » Légère et fruitée.

Vin blanc : Pinot Gris, AOC Alsace Domaine Boeckel