Tartelette à l'abricot

Ingredients
Sablés
2 jaunes d'oeuf
80g de sucre
100g de beurre mou
8g de levure chimique
135g de farine
Compotée d'abricot
250g d'abricot
30g de sucre
Ganache à l'abricot
75g de chocolat blanc
100g de purée d'abricot
1,5g de gélatine
160g de crème liquide entière
15g de glucose

Sablés

- Pour 8 tartelettes de 8cm -

Mlanger ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu' blanchissement

Incorporer le beurre mou

Ajouter la farine, la levure chimique et mlanger

Former une boule, la filmer et mettre au frais 2h

Prchauffer le four 170C

Etaler la pte sur une paisseur de 6mm

Emporte-picer 8 tartelettes

Faire cuire les tartelettes l'intrieur des emporte-pice pour viter que les sabls s'talent

Enfourner 20 minutes

A l'aide d'un poussoir de 6cm (ou tout objet qui puisse convenir) appuyer au centre pour former une petite cavit

Laisser refroidir

Compotée d'abricot

Laver, couper en 2 les abricots et enlever les noyaux

Dans une casserole faire chauffer les abricots et le sucre sur feu doux

Mlanger jusqu' obtention d'une belle compote

Laisser refroidir

En garnir la cavit du sabl

@ 2021 - 2026 | Tous droits rÃ©servÃ©s | https://tout-gourmand.fr | CrÃ©ation https://lesage-david.fr

Tartelette à l'abricot

Ganache à l'abricot

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide
Faire chauffer ensemble la moiti de la crme, la pure d'abricots, le glucose et le chocolat blanc, sur feu moyen, jusqu' ce que le chocolat soit dissout
Hors du feu ajouter la glatine essore, le reste de crme et mlanger avec un mixeur pied
Filmer au contact et laisser au frais une nuit
Le lendemain, l'aide d'un fouet lectrique, monter la ganache

Mettre en poche et dcorer les tartelettes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr