



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 -

Mélanger ensemble les jaunes d'oeuf et le sucre jusqu'à blanchissement

Incorporer le beurre mou

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

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

Préchauffer le four à 170°C

Etaler la pâte sur une épaisseur de 6mm

Emporte-piéc 8 tartelettes

Faire cuire les tartelettes à l'intérieur des emporte-pièce pour éviter que les sablés s'étalent

Enfourner 20 minutes

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

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

Mélanger jusqu'à obtention d'une belle compotée

Laisser refroidir

En garnir la cavité du sablé



Tartelette à l'abricot

Ganache à l'abricot

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire chauffer ensemble la moitié de la crème, la purée d'abricots, le glucose et le chocolat blanc, sur feu moyen, jusqu'à ce que le chocolat soit dissout

Hors du feu ajouter la gélatine essorée, le reste de crème et mélanger avec un mixeur à pied

Filmer au contact et laisser au frais une nuit

Le lendemain, à l'aide d'un fouet électrique, monter la ganache

Mettre en poche et décorer les tartelettes