

Tarte aux abricots **de Philippe Conticini**

Pour 3 tartelettes de 10cm de diamètre :

Pâte sucrée: (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
- 4 pincées de sel fin
- 1/2 gousse de vanille

Mélangez avec la feuille de votre robot le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez la poudre d'amande, mélangez. Puis incorporez l'œuf et le jaune.

Ajoutez la farine mélangée à la vanille et au sel. Incorporez rapidement mais sans insister.

Laissez reposer au frigo au moins 2 ou 3 heures (30min pour moi)

Étalez votre pâte et foncez des cercles à tarte. Piquez avec une fourchette et faites cuire à blanc 20 min à 170°.

La gelée au marron :

- 175g d'eau
- 25g de miel de châtaignes
- 17g de sucre
- 28g de crème de marron
- ½ cc de vanille liquide
- 3g de gélatine

Faites chauffer l'eau puis ajoutez le miel, la crème de marrons, le sucre. Faites bien dissoudre le tout. Passez la préparation dans un chinois et versez dans un saladier. Ajoutez la vanille et la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et essorée. Mixez 30s pour bien émulsionner. Mettez au frais jusqu'à utilisation.

La confiture de cerises amarena :

- 155g de cerises amarena
- 80g d'eau
- 2 CS de vinaigre balsamique
- 10g de beurre
- 18g de sucre

1 CS de jus de citron
275g de confiture de cerises
½ cc de cannelle en poudre
10g de gélatine
(120g de vin rouge mais je ne le mets jamais)

Faites revenir les cerises avec leur jus dans une casserole. Ajoutez l'eau, le vinaigre, le beurre, le sucre et le jus de citron. Laissez réduire l'ensemble. Hors du feu, ajoutez la confiture de cerises et la cannelle. Remuez bien puis portez à ébullition 5 min. Ajoutez alors la gélatine ramollie dans l'eau froide et essorée. Mettez la confiture dans des moules en demi-sphère de 4cm de diamètre et mettez au congélateur jusqu'à utilisation.

La compote de marron :

140g de crème de marron
1 CS de vanille liquide
10g de crème liquide

Mélangez la crème de marron avec la vanille. Montez la crème liquide en chantilly et ajoutez la délicatement.

Le riz au lait à la vanille :

230g de lait
35g de riz rond
20g de sucre
1 gousse de vanille
20g de crème liquide

Faites bouillir le lait avec le sucre et la gousse de vanille grattée. Laissez infuser 15min à découvert et hors du feu. Mettez le riz dans une casserole et recouvrez le d'eau. Portez à ébullition. Egouttez le et rincez le de suite à l'eau froide. Mettez le dans le lait et faites cuire 15 à 20min. Laissez refroidir puis ajoutez la crème montée en chantilly.

Montage et finition :

Garnissez vos fonds de tarte avec la purée de marron sur 5 mm. Déposez une demi sphère de confiture de cerise au milieu et ajoutez aussitôt le riz au lait jusqu'à hauteur des bords de la tartelette. Lissez le tout à la spatule et mettez au frais pendant 30 minutes minimum. Placez un cercle à tarte de 7,5cm dessus et coulez la gelée de marron encore liquide mais un peu prise quand même à l'intérieur. Remettez au frais pour minimum 45 minutes.