



TARTE AUX MENDIANTS – GLACE A LA CREME DE CALISSON

TARTE DE NOËL AUX MENDIANTS :

Pâte : 250g farine - 125g beurre pommade - 2 petits oeufs - 80g sucre glace - 1 pée de sel - 10g beurre pour le cadre -

A préparer la veille :

Mixer tous les ingrédients ensemble jusqu'à la formation d'une boule. Envelopper d'un film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur.

Le lendemain, l'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en farinant légèrement sur une épaisseur d'1/2 cm. Beurrer au pinceau un cadre rectangulaire de . Le poser sur une plaque à pâtisserie. Mouler la pâte à l'intérieur du cadre. Piquer le fond avec une fourchette. Entreposer au réfrigérateur.

Tourte : 150g dattes - 150g figues sèches - 150g abricots semi secs - 75g raisins de Corinthe - 75g raisins de Smyrne - 125g écorce d'orange confite - 50g angélique - 50g pistaches mondées - 20cl crème liquide entière - le zeste d'1 citron - 150g sucre -

Détailler l'écorce confite en fins bâtonnets, dénoyauter les dattes, les couper en morceaux ainsi que les figues et les abricots. Verser 25cl d'eau dans une casserole avec le sucre, râper au-dessus le zeste de citron. Laisser cuire jusqu'à sirop léger. Mettre dedans les raisins et les morceaux de fruits, remuer et laisser 10 minutes sur feu doux. Egoutter les fruits (conservant le sirop) et refroidir. Porter le sirop à ébullition, y verser la crème, mélanger et laisser cuire 5 minutes à feu doux, retirer et refroidir.

Préchauffer le four à 210° (th.7). Verser le mélange de fruits, napper du sirop à la crème, enfourner 25 à 30 minutes.

Concasser les pistaches légèrement torréfiées, les répartir sur la tarte ainsi que l'angélique en bâtonnets très fins.

A déguster tiède ou froid.

GLACE A LA CREME DE CALISSON :

1 bocal de 250g de crème de calisson - 1 boîte de lait concentré non sucré (Gloria) -

Mélanger au blender la crème de calisson et la boîte de lait concentré. Laisser refroidir. Mettre en sorbetière. Mouler. Mettre au congélateur.