



La Table de Sandrine

COMME UNE TATIN
ABRICOTS, CANNELLE, THE NOIR PAIN D'EPICES,
CREME ANGLAISE A L'AMANDE FRAICHE



Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 30mn
 Temps de cuisson : 30mn
 Temps d'infusion : 1 nuit

Ingrédients et quantités :

Le sablé breton au thé noir pain d'épices : 125g de farine – 175g de beurre demi-sel – 90g de sucre glace – 2 jaunes d'œufs – 80g de poudre d'amandes – 1 pincée de fleur de sel – ½ cuil. à soupe de thé noir pain d'épices, miel, vanille Quai Sud

Les abricots caramélisés : 500g d'abricots de Provence – 100g de sucre semoule – 15g de beurre ½ sel – 1 pincée de cannelle en poudre

La crème anglaise vanille et amande fraîche : 3 jaunes d'œufs – 19cl de lait – 4cl de crème liquide entière – 50g de sucre semoule – 1 gousse de vanille – 8 amandes fraîches

Dressage : pétales de rose orange – feuille d'or – anis étoilé - cardamone

Progression :

La crème anglaise vanille et amande fraîches : Epluchez et décortiquez les amandes fraîches. Faites les chauffer dans une casserole avec le lait, et la crème. A frémissements, couvrez, stoppez la cuisson.

Laissez refroidir, puis réservez au réfrigérateur toute une nuit. Le lendemain, filtrez et faites chauffer à nouveau le mélange lait-crème avec la gousse de vanille fendue et grattée. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Versez dessus le mélange chaud.

Mélangez bien au fouet, puis remettez dans la casserole, et faites cuire sur feu moyen jusqu'à une température de 85°C. Débarrassez immédiatement la crème dans un autre saladier froid. Laissez refroidir.

Le sablé breton au thé noir pain d'épices : Préchauffez le four à 170°C (th.5-6). Dans la cuve du batteur, versez le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre pommade. Faites tourner à vitesse moyenne, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajoutez les jaunes d'œufs, puis la farine, la fleur de sel, et le thé noir au préalable mixé finement. Mélangez l'ensemble de la pâte quelques secondes à vitesse élevée. Étalez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, lissez bien, et faites cuire pendant 10 min. Dès la sortie du four, à l'aide d'un petit emporte-pièce carré, découpez 6 carrés de sablé. Laissez refroidir. Réservez.

Les abricots caramélisés à la cannelle : Lavez les abricots, puis essuyez-les sur un papier absorbant. Ouvrez-les en 2, retirez le noyau, puis coupez les abricots en quartiers. Faites chauffer une grande poêle avec le sucre. Lorsqu'il commence à prendre couleur, mélangez-le, puis ajoutez le beurre. Mélangez à nouveau, ajoutez la cannelle en poudre, puis répartissez les abricots coupés. Laissez bien s'enrober les abricots, et cuire pendant 10mn sur feu doux. Débarrassez les abricots pour les laisser tiédir. Faites réduire le caramel restant pour décorer les assiettes.

Dressage : Dans chaque carré à entremet, déposez au fond le sablé, puis répartissez les abricots caramélisés, en les tassant bien. Retirez le carré avec délicatesse. Décorez de chaque côté avec une étoile de badiane et graine de caradamone. Posez dessus 3 petits pétales de rose orange, et sur les étoiles un éclat de feuille d'or. Faites un trait de caramel de cuisson de part et d'autre de la tatin. Posez un petit pot de crème anglaise à côté et décorez avec une feuille d'amande fraîche.

Le mot de Sandrine :

Une tatin estivale revisitée avec un fruit d'été et des saveurs plutôt hivernales. Un très joli contraste de saveurs, où se mêlent douceur et acidité, fraîcheur et épices, le tout avec un nouveau design féminin et raffiné. Les abricots peuvent être remplacés par des pêches jaunes, et les amandes fraîches par de l'eau de rose ou du gingembre. **Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>**