

Nougats de TOURS

Pour 8 personnes :

Pour le fond de pâte sucrée =>

- 140g de farine,
- 35g de sucre,
- 70g de beurre ramolli,
- 1 petit œuf (45g),
- 1/2càc de sel

Pour la garniture =>

- 120g de fruits confits,
- 80g de confiture d'abricots,
- 80g de poudre d'amandes, 80g de sucre semoule,
- 120g de blanc d'œufs,
- 3cl de kirch,
- 1 noix de beurre (moule)

Couper les fruits confits en dés, arrosez-les de kirch, remuer bien pour les décoller les uns des autres, et laisser reposer. Mélanger tous les ingrédients de la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule, déposer-là sur une feuille de papier sulfurisé, aplatissez-là légèrement et déposez une autre feuille de papier dessus, placez-là au frigo 15mn. Préchauffer le four à 210°C , ôtez les feuilles de papier et étaler la pâte, beurrer un moule à manqué de 20cm de diamètre env. et foncez-le avec la pâte, étaler la confiture sur le fond de tarte et répartissez 100g de fruits confits.

Tamiser ensemble la poudre d'amandes et le sucre, monter les blancs en neige ferme et ajouter le mélange sucre poudre d'amandes à l'aide d'une spatule, verser ce mélange sur les fruits et enfourner pour 30mn, décorer de fruits confits.

