RAVIFRUIT

TARTE RIZ AU LAIT COMPOTÉE D'**ABRICOT**

Inspiré de l'Osternfladen, gâteau traditionnel Suisse pour les fêtes de Pâques

Recette originale de
Christophe NIEL

9

RECETTE POUR DEUX TARTES CARRÉES DE 16 X 16 CM HAUTEUR 3,5 CM

PÂTE SABLÉE

FARINE	315
BEURRE	190
SUCRE GLACE	130
ŒUFS	75
FLEUR DE SEL	1 pincée
AMANDE POUDRE	40
POUDRE DE VANILLE	0,5

Sabler tous les ingrédients sauf les œufs.
Ajouter les œufs - Pétrir à peine - Finir de fraser à la main.
Etaler à 3mm entre 2 feuilles de papier - Mettre au froid - Foncer.
Remettre au froid 30 minutes.
Cuire à blanc à 160°C pendant 20 minutes environ.
Réserver.

RIZ AU LAIT

LAIT	600
PERLES DE VANILLE	1,5
SUCRE	50
RIZ ROND	80

Faire bouillir le lait + vanille + sucre.
Ajouter le riz.
Cuire très doucement 40 à 45 minutes en remuant de temps en temps.
Vérifier la cuisson - Laisser refroidir.

CRÈME DE RIZ AU LAIT - 300 à 350 g par tarte

RIZ AU LAIT CUIT	500
BEURRE POMMADE	25
SUCRE	25
FLEUR DE SEL	1 pincée
JAUNE D'ŒUF	40
POUDRE D'AMANDE	25
CRÈME LIQUIDE	65
BLANC D'ŒUF	60

Crémer le beurre pommade avec le sucre et la fleur de sel.
Ajouter les jaunes d'œufs et bien blanchir au fouet.
Incorporer la poudre d'amande puis la crème liquide.
Finir en mélangeant le riz au lait.
Monter les blancs et les incorporer délicatement au mélange précédent.
Utiliser aussitôt.

COMPOTÉE D'ABRICOT : 250 g par tarte

PURÉE D'ABRICOT RAVIFRUIT	250
SUCRE	33
GLUCOSE	16
PECTINE NH	2
JUS DE CITRON	4
ZESTES DE CITRON RAVIFRUIT	5
ABRICOTS POCHÉS	220

Chauffer à 40°C la purée, les zestes et le glucose,
verser le mélange sucre/ pectine NH.
Donner une ébullition puis ajouter hors du feu le jus de citron.
Refroidir minimum 4 heures, puis mixer le confit.
Egoutter les abricots pochés et les couper en cubes.
Bien enrober les cubes d'abricots dans le confit.
Réserver au froid.

ABRICOTS POCHÉS

OREILLON ABRICOTS IQF RAVIFRUIT	250
EAU	110
SUCRE	25

Bouillir l'eau et le sucre.
Verser le sirop bouillant sur les abricots IQF, réserver au froid.

MONTAGE ET FINITION

Précuire les fonds de tarte – Refroidir.
Déposer dans chaque fond 250 g de COMPOTÉE D'ABRICOT RAVIFRUIT.
Mettre à durcir en surface quelques minutes au congélateur.
Verser 300 à 350 g de crème à riz au lait et mettre aussitôt au four.
Cuire 20 minutes à 180°C puis encore 20 minutes à 170°C.
Refroidir sur grille - Saupoudrer de sucre glace avec un pochoir "lapin".