

Tarte crumble



Matières premières

Quantités

Progression

Beurre	0.150	<u>Pâte sucrée aux amandes</u>
Sucre glace	0.095	Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande.
Poudre d'amande	0.035	Sabler
Œufs	0.055	Incorporer l'œuf et fraser.
Sel	0.003	Laisser reposer au froid.
Farine	0.250	
Beurre	0.065	<u>Crème d'amande pistache :</u>
Sucre	0.065	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	1	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.065	Monter l'appareil.
Farine	0.015	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule. Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.
Nappage blond	0.050	<u>Montage de la tarte :</u>
Abricots au sirop	0.250	Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sucrée.
Pistaches émondées	0.010	Garnir <u>légèrement</u> à la poche avec la crème d'amande pistache. Couper en gros cubes, 3 pommes et 2 poires. Les déposer dans le fond de la tarte. Recouvrir de pâte crumble et mettre au four.
Beurre	0.050	<u>Crumble :</u>
Sucre cassonade	0.050	Mélanger à la main l'ensemble des ingrédients.
Farine	0.050	Faire une boule et déposer au réfrigérateur.
Amandes en poudre	0.050	Quand la tarte est prête, égrainer le crumble sur toute la tarte avant de mettre au four.

