



## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

### Tarte aux mirabelles (8 personnes)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte sucrée :</u> Farine 200g Beurre 120g Sucre glace 80g Œuf entier 50g Sel 4g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u> Beurre 70g Sucre 70g Poudre d'amandes 70g Œuf entier 70g Vanille QS</p> <p><u>Garniture :</u> Mirabelles au sirop (en boîte 4/4) 1 boîte</p> <p><u>Finition :</u> Nappage blond 150g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte sucrée</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>ABAISSER</u></p> <p><u>FONCER</u> : un cercle de <math>\varnothing</math> 22cm</p> <p><u>REALISER</u> : la crème d'amandes</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid positif</p> <p><u>GARNIR</u> : le fond de crème d'amandes</p> <p><u>DISPOSER</u> : les mirabelles égouttées</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>ABRICOTER</u> : avec du nappage blond</p>	
<p><u>Croquis</u></p>	<p>Finition nappage Mirabelle Crème d'amande Pâte sucrée</p>	