



## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

### Tarte aux mirabelles (8 personnes)

| Recette (à titre indicatif)  |  | Progression |
|--|--|-------------|
| <p><u>Pâte sucrée :</u><br/>Farine 200g<br/>Beurre 120g<br/>Sucre glace 80g<br/>Œuf entier 50g<br/>Sel 4g</p> <p><u>Crème d'amandes :</u><br/>Beurre 70g<br/>Sucre 70g<br/>Poudre d'amandes 70g<br/>Œuf entier 70g<br/>Vanille QS</p> <p><u>Garniture :</u><br/>Mirabelles au sirop (en boîte 4/4) 1 boîte</p> <p><u>Finition :</u><br/>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<br/>Mirabelle<br/>Crème d'amande<br/>Pâte sucrée</p>   |             |