



Tartelettes aux abricots et à la fleur de lavande



Cuisiner la lavande, c'est pour moi une découverte : beaucoup de recettes l'associent avec l'abricot, j'ai eu envie de m'y essayer à mon tour : j'avais un peu peur de servir une tarte avec un arrière goût de lessive mais finalement le parfum de lavande reste assez subtil, j'aurais même pu rajouter un peu d'huile essentielle finalement. ...

Ingrédients (pour 3 à 4 tartelettes) :

Pour la pâte à tarte :

- 100 g de farine de blé
- 60 g de flocons de purée mousseline
- 100 ml de lait
- 80 g de margarine végétale
- une pincée de sel

On peut sinon utiliser une pâte sablée.

Pour garnir la tarte :

- une douzaine de gros abricots
- 1/4 de l de lait
- 1 œuf
- 30 g de maïzena
- 30 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- une cuil à café de graines de lavande

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Confectionner la pâte à tarte: faire chauffer le lait salé dans une petite casserole ou une grande jatte

au micro-ondes. Verser les flocons en pluie dans le lait chaud et laisser reposer quelques minutes à couvert, le temps que les flocons se réhydratent. Incorporer la margarine et laisser fondre. Ajouter la farine et mélanger pour obtenir une pâte épaisse. Réserver au frais.

Laisser reposer au réfrigérateur le temps de préparer les abricots.

Couper les abricots en deux, les dénoyauter. Les déposer dans un plat allant au four, parsemer des graines de lavande. Enfournier et laisser cuire une vingtaine de minutes en surveillant que les fruits n'attachent pas. Au besoin ajouter un peu d'eau et couvrir d'une feuille d'aluminium. Laisser ensuite refroidir. Si les abricots ont rendu beaucoup de jus, l'utiliser dans la crème pâtissière pour remplacer une partie du lait.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, découper quatre ronds de cercle de diamètre légèrement supérieur à celui des tartelettes. Foncer chaque moule préalablement beurré et fariné, piquer le fond de pâte.

Faire cuire la pâte à blanc : enfournier les moules à tartelettes ainsi garnis avec un poids sur la pâte (billes spéciales, noyaux de fruits, ...) pour éviter qu'elle ne gonfle. Faire cuire une quinzaine de minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Retirer les tartelettes du four, laisser reposer 5 min et démouler. Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux.

Fouetter les œufs entiers et le sucre, ajouter la maïzena. Verser dessus le lait chaud, sans la gousse de vanille.

Remettre le tout à feu doux et faire épaissir en remuant pendant 5 à 10 min.

Arrêter la cuisson une minute après les premiers bouillons. Laisser légèrement tiédir. Racler la gousse de vanille et mélanger les graines recueillies à la crème.

Verser ensuite la crème pâtissière sur chaque fond de tartelette ; répartir dessus les demi-abricots avec les graines de vanille.

Laisser reposer au moins une heure au réfrigérateur. Servir bien frais.

Le 24 Juillet 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/07/24/18655795.html>