

La Provençale

Composition

1. Sablé aux amandes
2. Abricots poêlés
3. Biscuit pistache (micro-ondes)
4. Coulis abricot romarin
5. Crème légère au lait d'amande
6. Pistaches sablées

1. Sablé aux amandes

Puratos Tegral Patacrout	450 g
PatisFrance Amandes Râpées	50 g
Beurre	200 g
Œufs entiers	50 g

Préparation

Mélanger tous les ingrédients ensemble afin d'obtenir une pâte homogène. Laminer à 2,5 mm. Détailler des disques de 10 cm de diamètre et faire un trou à l'aide d'un autre emporte-pièce plus petit. Cuire à 170°C pendant plus ou moins 15 min.

2. Abricots poêlés

PatisFrance Petits Abricots Entiers au Sirop Léger	1 boîte
Sucre	QS
Beurre	QS

Préparation

Faire revenir les **Petits Abricots Entiers au Sirop Léger** dans le beurre avec un peu de sucre pour les caraméliser.

3. Biscuit pistache (micro-ondes) Préparation

Puratos Tegral Biscuit	450 g
PatisFrance Poudre Pistaches Vertes	50 g
Œufs entiers	375 g
Colorant vert	QS
Eau	100 g

Mélanger tous les ingrédients ensemble au fouet pendant 7 min. Dresser dans des gobelets en carton. Remplir 1/3 d'un gobelet et cuire au micro-ondes puissance maximum pendant 30 sec.

La Provençale

4. Coulis abricot romarin

<i>PatisFrance Starfruit Abricot</i>	1000 g
Branche de romarin frais	4
Sucre	50 g
Agar agar	4 g

Préparation

Faire infuser le romarin dans le **Starfruit Abricot** pendant une heure minimum. Passer au chinois, faire bouillir la purée et ajouter le mélange sucre-agar agar. Faire bouillir pendant 2 min.

5. Crème légère au lait d'amande

Lait	800 g
Lait d'amandes	200 g
Sucre	75 g
<i>Puratos CPT</i>	85 g
Crème fraîche	300 g

Préparation

Préparer une crème pâtissière avec le lait, le sucre et le **CPT**. Laisser refroidir et y ajouter la crème fouettée.