

ENSAIMADA À L'ABRICOT ET À L'AMANDE



Par

Yotam Ottolenghi

Dans

**Ep.08 - Ottolenghi,
voyage à Majorque**


INGRÉDIENTS :

- 50 g de raisins secs muscat ou autres raisins secs hachés grossièrement 1 c.
- 2 1/4 c. à soupe de liqueur d'orange telle que Cointreau ou Grand Marnier
- 100 g de beurre doux coupé en dés à température ambiante
- 150 g de sucre
- 2 œufs légèrement battus
- 40 g amandes en poudre
- 70 g de farine + extra
- 7 abricots dénoyautés, 4 coupés en dés de 0,5 cm, 3 coupés en deux
- Zeste d'1 orange
- Zeste d'1 citron
- 40 amandes effilées
- 500 g de pâte feuilletée
- 1/2 c. à soupe de sucre glace
- 1 c. à soupe de miel liquide
- Sel

RECETTE :

1. Faites macérer les raisins secs dans la liqueur d'orange pendant 30 minutes.
2. Préchauffez le four à 200°C (th.6/7).
3. Dans le bol d'un robot culinaire, mélangez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une texture pâle et légère. Ajoutez les œufs, les amandes en poudre, la farine et 1/4 de cuillère à café de sel. Mélangez jusqu'à ce qu'à consistance homogène. Incorporez à la main les abricots en dés, les raisins secs avec la liqueur, le zeste d'orange et de citron et les amandes effilées. Réservez.
4. Saupoudrez un peu de farine sur un plan de travail. Étalez la pâte feuilletée en rectangle sur une épaisseur de 2 à 3 mm puis détaillez un rectangle de 50 x 30 cm coupez ensuite en deux rectangles de 50 x 15 cm.
5. Étalez une fine couche de garniture, environ 2 mm, sur chaque rectangle de pâte en laissant une bordure de 2 cm sur le pourtour. Repliez le bord sur lui-même puis enrroulez la pâte sur toute la longueur de façon à former un boudin assez fin, raccord vers le bas.
6. Enroulez en escargot sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé en laissant un léger espace au centre. Fermez l'extrémité de l'escargot avec un peu d'œuf. Répétez le

PRÉPARATION :

 20 minutes

 53 minutes

 Moyen

processus pour le second rectangle de pâte.

7. Placez 3 moitiés d'abricot au centre de chacun en faisant se chevaucher les abricots de façon à former un motif de fleur.
8. Badigeonnez les pâtisseries d'œuf. Réfrigérez 10 minutes puis enfournez 8 minutes à 200°C puis 45 minutes à 170°C (th.5/6).
9. Laissez refroidir sur une grille, saupoudrez de sucre glace et badigeonnez les abricots de miel liquide avant de servir encore tiède ou à température ambiante.