



NOUGAT DE TOURS

Pour 6 personnes et un cercle de 23cm (perso : un moule à tarte de 22cm et un cercle individuel de 9cm)

La pâte : 100g de farine - 25g de sucre glace - 50g de beurre - 1 oeuf - 1 pincée de sel –

La garniture : 2 càs de confiture d'abricot - 100g de fruits confits variés en pts cubes - 100g de sucre semoule - 100g de poudre d'amandes - 4 à 5 blancs d'oeufs (selon grosseur) - kirsch - sucre glace –

Dans une coupelle, mettre les fruits confits et verser jusqu'à hauteur le kirsch. Réserver.

Dans un saladier, remuer le beurre afin de le rendre pommade. Verser la farine, le sucre glace, l'oeuf, le sel. Travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte ferme et homogène. Emballer dans du film alimentaire. Laisser reposer 1h au moins au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Etendre la pâte. La poser dans le moule. Tiédir la confiture. L'étaler sur le fond de pâte.

Egoutter les fruits confits. Les répartir soigneusement sur la confiture.

Mélanger le sucre semoule et la poudre d'amande. Monter les blancs d'oeufs en neige très ferme. En incorporer vivement 1/3 dans le mélange précédent, puis délicatement le reste à l'aide d'une spatule. Verser dans le fond de tarte. Cuire ~40 minutes.

Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace.



NOUGAT DE TOURS

Pour 6 personnes et un cercle de 23cm (perso : un moule à tarte de 22cm et un cercle individuel de 9cm)

La pâte : 100g de farine - 25g de sucre glace - 50g de beurre - 1 oeuf - 1 pincée de sel –

La garniture : 2 càs de confiture d'abricot - 100g de fruits confits variés en pts cubes - 100g de sucre semoule - 100g de poudre d'amandes - 4 à 5 blancs d'oeufs (selon grosseur) - kirsch - sucre glace –

Dans une coupelle, mettre les fruits confits et verser jusqu'à hauteur le kirsch. Réserver.

Dans un saladier, remuer le beurre afin de le rendre pommade. Verser la farine, le sucre glace, l'oeuf, le sel. Travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte ferme et homogène. Emballer dans du film alimentaire. Laisser reposer 1h au moins au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Etendre la pâte. La poser dans le moule. Tiédir la confiture. L'étaler sur le fond de pâte. Egoutter les fruits confits. Les répartir soigneusement sur la confiture.

Mélanger le sucre semoule et la poudre d'amande. Monter les blancs d'oeufs en neige très ferme. En incorporer vivement 1/3 dans le mélange précédent, puis délicatement le reste à l'aide d'une spatule. Verser dans le fond de tarte. Cuire ~40 minutes.

Laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace.