

**spécial tartes  
à la demande**



15 février 2001



# spécial tartes à la demande

## Rédaction

INBP  
150, boulevard de l'Europe  
BP 1032  
76171 Rouen cedex  
Tél : 02 35 58 17 77  
Fax : 02 35 58 17 86  
Web : www.inbp.com  
E-mail : bal@inbp.com

## Responsable de la rédaction

Gérard BROCHOIRE

## Ont collaboré à ce numéro

Gilles REFLOC'H, Catherine STEPHAN

## Abonnements

S.O.T.A.L.  
27, avenue d'Eylau  
75782 PARIS cedex 16  
Tél. 01 53 70 16 25

## Éditeur

S.O.T.A.L.  
Société d'Édition et de Publication  
"Les Talemeliers"  
Directeur de la publication : Jean CABUT  
N° CPPAP : 57846

## Imprimeur

La Loupe Quebecor SA  
28240 La Loupe

n°77

## En guise d'introduction .....

Un nouveau créneau d'activité 3

## Le concept .....

"Tartes à la demande" : comment appliquer le concept dans le magasin ? 4

## Sur le terrain .....

Une journée "Tartes à la demande" 6

## Des idées de recettes .....

Tarte à l'ancienne 7

Tarte fine 8

Tarte framboisine 9

Tarte agenaise 10

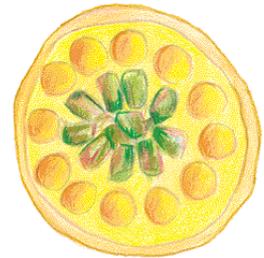
Tarte du vieux normand 11

Tarte des îles 12

Tarte pizza pomme 13

Tarte saison d'automne 14

Tarte annabelle 15



Le secteur artisanal de la boulangerie pâtisserie a développé son image sur la qualité de ses produits et du service. Cela correspond à une tradition mais également à une analyse objective de la concurrence. Compte-tenu de l'absence d'économie d'échelle tant pour la production que pour les achats, une petite entreprise ne peut pas se battre sur les prix par rapport à une production industrielle. Cette qualité se décline sur deux axes : la qualité intrinsèque du produit et sa fraîcheur.

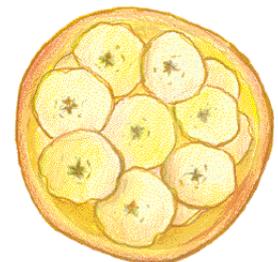
Sur le premier point, compte-tenu de la qualité des matières premières et de la fabrication maison des constituants de base, les produits artisanaux continuent de bénéficier d'une bonne image. Mais le consommateur a de plus en plus besoin d'être sécurisé, il veut exercer des choix propres, et obtenir un service immédiat. C'est pourquoi est né le concept de l'ultra-frais.

La grande distribution qui s'est fixé des objectifs de prix conserve un handicap pour le choix des matières premières. Mais plusieurs groupes se sont fixé des objectifs d'ultra-fraîcheur pour les rayons de boulangerie pâtisserie. Par exemple, pas de baguette cuite depuis plus d'une heure, pas d'éclair au chocolat fabriqué depuis plus de 3 heures. Par ailleurs, ces mêmes groupes ont développé un concept déjà expérimenté dans certains magasins : la fabrication à la demande de tartes de la même façon que cela se pratique déjà pour les pizzas.

Le secteur artisanal ne doit pas laisser ce créneau d'activité pour lequel il dispose de nombreux atouts.

Ce type de fabrication est en effet en cohérence avec l'image qu'il veut promouvoir :

- le produit est fabriqué devant le client ce qui satisfait un besoin de sécurité sur l'origine des produits, voir fabriquer rassure,
- le consommateur a le choix des composants, cela correspond bien à une mode de "l'interactivité", (en réalité le choix se porte souvent sur des produits classiques, mais la possibilité de choix incite à l'achat),
- le produit est très frais puisqu'il est cuit au fur et à mesure de la demande.



## "Tartes à la demande"

### Comment appliquer le concept dans votre magasin ?

**En proposant de fabriquer devant le client une tarte dont il choisira les composants, vous afficherez un grand professionnalisme, sécuriserez votre client, et donnerez un air d'animation à votre magasin ce qui ne sera pas sans attirer une clientèle nouvelle. Le concept est simple à mettre en œuvre et suffisamment original pour vous positionner comme un artisan dynamique à l'écoute des consommateurs.**

### De la pizza salée à la tarte sucrée

La pizza a une origine très ancienne, puisque le terme était utilisé dès 1250 dans la ville de Rimini en Italie. A l'origine, il s'agissait plutôt d'un repas pour les paysans et les ouvriers qui partaient travailler : le tout début de la restauration hors foyer !

Ce concept a eu ensuite un grand succès au point de devenir un emblème de la gastronomie italienne. De quoi s'agit-il en fait ? D'une pâte levée recouverte d'une garniture peu épaisse et cuite à température plutôt élevée.

Ce type de produit salé peut se décliner en version sucrée. Plusieurs facteurs plaident en faveur de la mise en place d'une telle fabrication dans les boulangeries-pâtisseries.

### Des facteurs de réussite

Fabriquer, ou tout du moins, assembler, devant les clients apportent une animation sur le point de vente et les incitent à rentrer. L'odeur de la cuisson développe l'achat d'impulsion dont profite l'ensemble du magasin. Cette animation peut se renouveler car il est facile de décliner des thèmes sur les saisons, les produits étrangers ...

La marge sur ce type de produit est intéressante, car si la fabrication est bien organisée, les temps qui lui sont consacrés sont peu importants et le coût des matières premières est faible.

Attention cependant à la quantité de garniture. La clientèle s'est lassée des pizzas industrielles à la

garniture indigente à tel point que les ventes ont baissé au profit de gammes plus riches. Il faut donc trouver un bon compromis entre la légèreté et l'abondance, en jouant également sur la qualité des saveurs : ajout de sucre glace, utilisation de fruits secs effilés ...

Dans la plupart des cas, il s'agit de recette additionnelle car ce produit cannibalise peu le rayon classique de la pâtisserie.

Pour la mise en place, on peut envisager plusieurs niveaux. C'est aussi l'intérêt de cette production car elle permet une évolution progressive.

### S'équiper

Le matériel de base dans le magasin est constitué d'une table de travail avec des bacs de garniture, d'un réfrigérateur et d'un petit four. Il peut s'agir d'un four à pizza avec plusieurs étages superposés ou d'un four modulaire à soles qui sert aussi à cuire la viennoiserie, ou même d'un four ventilé, mais ce n'est pas idéal, car traditionnellement la pizza est cuite sur sole.



Four à pizza Caplain



Façonneuse à pizza Caplain

Le pétrissage de la pâte et la composition des garnitures seront faits dans le laboratoire de pâtisserie.

Dans un deuxième temps, en fonction de la production, on peut adjoindre une façonneuse à pizza et une table avec bacs prévue pour les fabrications.

### S'organiser

La mise en œuvre peut se faire de différentes façons. En tout état de cause, il faut concilier fabrication devant le client et rapidité d'exécution.

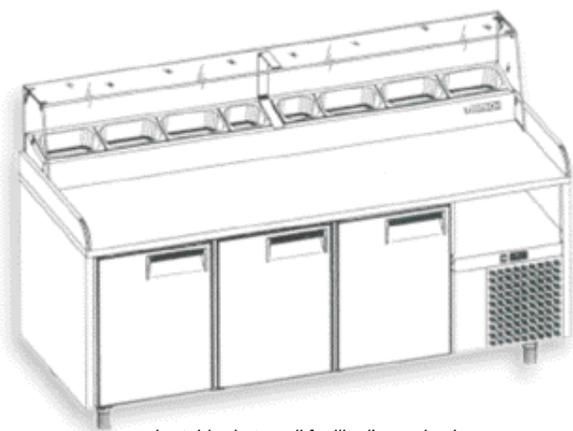


Fonds et ingrédients sont préparés : l'assemblage se fait à la demande du client

Pour cela il est préférable de préparer des fonds qui peuvent être stockés au réfrigérateur, séparés tout simplement les uns des autres par une feuille de papier cuisson.

Si l'on veut préparer des fonds pour plusieurs jours, on peut les congeler, après emballage des disques superposés dans un film plastique. On mettra à décongeler, dans le réfrigérateur, la quantité souhaitée pour une journée. On peut facilement ajuster les quantités en fin de journée, car compte tenu de l'épaisseur des fonds, la décongélation est rapide et la séparation papier permet de les retirer un à un.

Pour des raisons d'image, il faudra cependant toujours terminer l'abaisse devant le client. Le fond sorti du réfrigérateur sera alors retravaillé avec le rouleau.



La table de travail facilite l'organisation

Le temps nécessaire pour redimensionner un fond pré-abaisé est d'environ 30 secondes. Il faut environ 1 minute 30 pour étaler la garniture et une quinzaine de minutes pour la cuisson. Une tel produit peut donc être fabriqué, à la demande, en 17 minutes, temps pendant lequel le client peut faire d'autres achats. Cependant, pour les plus pressés, il est utile de prévoir quelques produits déjà cuits.

## Un choix bien étudié

Il faut par ailleurs concilier possibilité de choix pour le client et productivité. Il semble raisonnable de se limiter à deux types de fond (par exemple pâte levée et pâte feuilletée) et à quatre types de garniture, ce qui donne 8 produits différents, déclinés en 2 tailles : tarte de 6-8 personnes ou tarte individuelle.

Quelques astuces permettent d'augmenter la rapidité d'exécution. Il faut prévoir des louches qui correspondent à la quantité de garniture prévue pour une taille de tarte. Par exemple, une louche en plastique bleu pour les tartes de 6 personnes, une louche rouge pour les tartes individuelles. Cuire à four chaud permet d'obtenir une pâte moelleuse avec une garniture légèrement caramélisée, mais c'est aussi l'occasion de gagner quelques minutes sur cette étape pour des clients toujours pressés. Le petit matériel (rouleau, brosse à farine) aura des emplacements de rangement prévu à cet effet.



A la demande : tarte individuelle ou tarte familiale et cuisson devant le client

## Le lancement commercial

Pour chaque type de tarte, il faut développer un argumentaire client spécifique en insistant par exemple sur l'aspect tradition de la pâte levée ou sur la légèreté de la pâte feuilletée.

La réussite passe également par un affichage informatif et la distribution de petits documents de présentation de la gamme. Ils seront remis à la clientèle, mais également distribués dans les boîtes aux lettres.

Pour conquérir la clientèle, ces tartes à la demande devront faire l'objet d'un lancement, accompagné d'un événement : réaménagement du magasin, séance de dégustation avec quelques journalistes ...

Enfin, si la situation de la boulangerie favorise la vente pour la restauration rapide, il sera facile à partir du même matériel d'étendre le concept tartes sucrées à celui des pizzas salées.

## Une journée "Tartes à la demande"



"Il est important de bien s'organiser pour répondre rapidement à la demande"



"Cuire devant le client, ça le rassure et ça crée une bonne ambiance dans le magasin"

Boulangerie Sourdon	
Année d'acquisition	1977
Ville - Département	Bernay - Eure
Zone d'implantation	Centre ville
Nombre d'habitants	11 000
Nombre de salariés	En production, 5 et 2 apprentis A la vente, 4 et 1 apprentie
Typologie de la clientèle	Clientèle rurale et clientèle parisienne en fin de semaine



Isabelle et André Sourdon - Bernay (Eure)  
Un boulanger connu pour ses exploits sportifs  
Il est l'initiateur de la France en courant

### 4 questions à Isabelle Sourdon ...

#### Comment avez-vous informé votre clientèle de cette journée "Tartes à la demande" ?

Nous avons réalisé des affichettes dans le magasin annonçant l'opération. Et nous avons fait une insertion dans notre journal local. Annoncer est une étape importante pour toute opération commerciale.

#### Cette journée a-t-elle été longue à organiser ?

Non, car notre magasin est déjà équipé d'un four. Il suffisait de prévoir des fonds de tarte et de préparer les garnitures. On a tous vu cela dans les pizzerias. Tous les ingrédients sont prêts et conservés bien sûr dans de bonnes conditions. Il ne reste que l'assemblage à faire devant le client.

#### Vos clients ont-ils apprécié la formule ?

Oui et pour plusieurs raisons. Ils sont sensibles à la nouveauté. Une boutique qui propose invariablement la même chose du 1er janvier au 31 décembre, ça manque un peu de fantaisie ! Et puis les clients aiment faire des choix. Même si la classique tarte aux pommes remporte le plus de succès, ils ont pu choisir entre plusieurs garnitures. Cela permet aussi de porter plus d'intérêt au produit. C'est, par exemple, pour eux l'occasion de poser des questions sur les différences entre les pâtes. L'artisan peut mettre en valeur son savoir-faire. Ça participe à la valorisation de notre image.

#### Organisez-vous souvent des animations commerciales ?

Oui, notamment à l'occasion de la Fête du pain en mai, ou dans le cadre du marché de Noël. Nous participons aussi à des événements locaux, tels que le Salon du mariage.

# Tarte à l'ancienne



## COMPOSITION

Pâte feuilletée

Compote de pommes

Pommes

Sucre

## Préparation

### Pâte feuilletée

- Mélanger l'eau et le sel.
- Ajouter la farine et le beurre ramolli.
- Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Mettre la détrempe au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Beurrer la pâte.
- Donner 2 tours simples.
- Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Donner 2 tours simples.
- Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Donner 1 tour simple.
- Laisser reposer au réfrigérateur environ 30 minutes avant utilisation.

### Compote de pommes

- Eplucher et couper les pommes en dés.
- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Ajouter les dés de pommes.
- Sucrez tout de suite.
- Faire cuire à feu vif pendant 5 minutes, puis couvrir la casserole et faire cuire à feu doux environ 15 minutes. (Temps de cuisson variable selon les variétés).
- Mixer la compote, si vous le souhaitez.

## Recettes de base

### Pâte feuilletée

Farine	1000 g
Eau	470 g
Beurre	150 g
Sel	20 g
Beurre de tourage	500 g

### Compote de pommes

Granny smith	1000 g
Beurre	100 g
Sucre	100 g

## Quantités utilisées

### Pour 1 tarte diamètre 23 cm

Pâte feuilletée	200 g
Compote de pommes	100 g
Demi-pommes	300 g

## Réalisation

- Détailler une abaisse de pâte feuilletée (diamètre 23 cm).
- La disposer dans un cercle à tarte en laissant dépasser la pâte.
- A la poche à douille ou à la palette, étaler un fond de compote de pommes.
- Ranger les demi-pommes.
- Sucrez.
- Faire cuire à 200°C, environ 20 minutes.

# Tarte fine



## COMPOSITION

Pâte feuilletée
Compote de pommes
Pommes
Sucre

## Recettes de base

### Pâte feuilletée

Farine	1000 g
Eau	470 g
Beurre	150 g
Sel	20 g
Beurre de tourage	500 g

### Compote de pommes

Granny smith	1000 g
Beurre	100 g
Sucre	100 g

## Quantités utilisées

### Pour 1 tarte diamètre 23 cm

Pâte feuilletée	125 g
Compote de pommes	100 g
Pommes en lamelles	350 g

## Préparation

### Pâte feuilletée

- Mélanger l'eau et le sel.
- Ajouter la farine et le beurre ramolli.
- Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Mettre la détrempe au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Beurrer la pâte.
- Donner 2 tours simples.
- Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Donner 2 tours simples.
- Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Donner 1 tour simple.
- Laisser reposer au réfrigérateur environ 30 minutes avant utilisation.

### Compote de pommes

- Eplucher et couper les pommes en dés.
- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Ajouter les dés de pommes.
- Sucre tout de suite.
- Faire cuire à feu vif pendant 5 minutes, puis couvrir la casserole et faire cuire à feu doux environ 15 minutes. (Temps de cuisson variable selon les variétés).
- Mixer la compote, si vous le souhaitez.

## Réalisation

- Détailler une abaisse de pâte feuilletée (diamètre 23 cm).
- A la poche à douille ou à la palette, étaler un fond de compote de pommes.
- Ranger les lamelles de pommes finement coupées.
- Sucre.
- Faire cuire à 200°C, environ 15 minutes.

# Tarte framboisine



## COMPOSITION

Pâte feuilletée

Crème d'amandes

Framboises

Crumble

## Recettes de base

### Pâte feuilletée

Farine	1000 g
Eau	470 g
Beurre	150 g
Sel	20 g
Beurre de tourage	500 g

### Crème d'amandes

Beurre	500 g
Sucre glace	500 g
Poudre d'amandes	500 g
Œufs	500 g

### Crumble

Beurre	300 g
Farine	300 g
Sucre	300 g
Poudre d'amandes	300 g

## Quantités utilisées

### Pour 1 tarte diamètre 23 cm

Pâte feuilletée	180 g
Crème d'amandes	180 g
Framboises	70 g
Crumble	120 g

## Préparation

### Pâte feuilletée

- Mélanger l'eau et le sel.
- Ajouter la farine et le beurre ramolli.
- Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Mettre la détrempe au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Beurrer la pâte.
- Donner 2 tours simples.
- Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Donner 2 tours simples.
- Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Donner 1 tour simple.
- Laisser reposer au réfrigérateur environ 30 minutes avant utilisation.

### Crème d'amandes

- Crémer le beurre et le sucre glace.
- Incorporer la poudre d'amandes.
- Ajouter progressivement les œufs.
- Blanchir l'ensemble.

### Crumble

- Sabler le beurre et la farine.
- Ajouter le sucre et la poudre d'amandes.
- Mélanger.

## Réalisation

- Détailler une abaisse de pâte feuilletée (diamètre 23 cm).
- A la poche à douille ou à la palette, étaler un fond de crème d'amandes.
- Parsemer de framboises.
- Emietter le crumble.
- Faire cuire à 200°C, environ 15 minutes.

# Tarte agenaise



## COMPOSITION

Pâte feuilletée

Crème pâtissière

Quartiers de pommes

Pruneaux

## Recettes de base

### Pâte feuilletée

Farine	1000 g
Eau	470 g
Beurre	150 g
Sel	20 g
Beurre de tourage	500 g

### Crème pâtissière

Lait	1000 g
Gousse de vanille	1
Jaunes	160 g
Sucre	250 g
Poudre à crème	80 g
Beurre	50 g

## Quantités utilisées

### Pour 1 tarte diamètre 23 cm

Pâte feuilletée	180 g
Crème pâtissière	100 g
Pommes	300 g
Pruneaux	15

## Préparation

### Pâte feuilletée

- Mélanger l'eau et le sel.
- Ajouter la farine et le beurre ramolli.
- Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Mettre la détrempe au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Beurrer la pâte.
- Donner 2 tours simples.
- Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Donner 2 tours simples.
- Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Donner 1 tour simple.
- Laisser reposer au réfrigérateur environ 30 minutes avant utilisation.

### Crème pâtissière

- Porter à ébullition le lait avec la vanille.
- Blanchir les jaunes, le sucre et la poudre à crème.
- Porter le tout à ébullition, pendant 1 minute.
- Incorporer le beurre.
- Étaler la crème sur une plaque inox filmée.
- La filmer au contact.
- Faire refroidir rapidement.

## Réalisation

- Détailler une abaisse de pâte feuilletée (diamètre 23 cm).
- A la poche à douille ou à la palette, étaler un fond de crème pâtissière.
- Ranger les quartiers de pommes poêlés au beurre.
- Disposer les pruneaux.
- Faire cuire à 200°C, environ 15 minutes.

# Tarte du vieux normand



## COMPOSITION

Pâte à brioche

Compote pommes-poires

Pommes

Sucre

## Recettes de base

### Pâte à brioche

Farine	1000 g
Œufs	650 g
Sucre	120 g
Levure	40 g
Sel	25 g
Beurre	500 g

### Compote pommes-poires

Pommes	500 g
Poires	500 g
Beurre	100 g
Sucre	100 g

## Quantités utilisées

### Pour 1 tarte diamètre 23 cm

Pâte à brioche	235 g
Compote pommes-poires	100 g
Pommes	230 g

## Préparation

### Pâte à brioche

- Mettre tous les ingrédients, sauf le beurre, dans la cuve du batteur.
- Faire une pâte souple, puis la pétrir jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.
- Incorporer le beurre.
- Laisser pousser 30 minutes, à température ambiante.
- Faire un rabat.
- Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures avant utilisation.

### Compote pommes-poires

- Eplucher et couper les pommes et les poires en dés.
- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Ajouter les dés de pommes et de poires.
- Sucre tout de suite.
- Faire cuire à feu vif pendant 5 minutes, puis couvrir la casserole et faire cuire à feu doux environ 15 minutes. (Temps de cuisson variable selon les variétés).
- Mixer la compote, si vous le souhaitez.

## Réalisation

- Détailler une abaisse de pâte à brioche (diamètre 23 cm).
- A la poche à douille ou à la palette, étaler un fond de compote de pommes-poires.
- Ranger des rondelles de pommes finement coupées avec la peau.
- Sucre.
- Faire cuire à 200°C, environ 15 minutes.

# Tarte des îles



## COMPOSITION

Pâte à brioche

Compote de pommes

Pommes

Ananas

Raisins secs au rhum

Coco râpé

## Recettes de base

### Pâte à brioche

Farine	1000 g
Œufs	650 g
Sucre	120 g
Levure	40 g
Sel	25 g
Beurre	500 g

### Compote de pommes

Granny smith	1000 g
Beurre	100 g
Sucre	100 g

## Quantités utilisées

### Pour 1 tarte diamètre 23 cm

Pâte à brioche	125 g
Compote de pommes	100 g
Dés de pommes	150 g
Dés d'ananas	80 g
Raisins secs au rhum	25 g
Coco râpé	Q.S.

## Préparation

### Pâte à brioche

- Mettre tous les ingrédients, sauf le beurre, dans la cuve du batteur.
- Faire une pâte souple, puis la pétrir jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.
- Incorporer le beurre.
- Laisser pousser 30 minutes, à température ambiante.
- Faire un rabat.
- Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures avant utilisation.

### Compote de pommes

- Eplucher et couper les pommes en dés.
- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Ajouter les dés de pommes.
- Sucre tout de suite.
- Faire cuire à feu vif pendant 5 minutes, puis couvrir la casserole et faire cuire à feu doux environ 15 minutes. (Temps de cuisson variable selon les variétés).
- Mixer la compote, si vous le souhaitez.

## Réalisation

- Détailler une abaisse de pâte à brioche (diamètre 23 cm).
- A la poche à douille ou à la palette, étaler un fond de compote de pommes.
- Disposer les dés de pommes et d'ananas et les raisins secs au rhum.
- Saupoudrer de coco râpé.
- Faire cuire à 200°C, environ 15 minutes.

# Tarte pizza pomme



## COMPOSITION

Pâte à brioche

Compote de pommes

Pommes

Noix et noisettes

Amandes et raisins

Crumble

## Recettes de base

### Pâte à brioche

Farine	1000 g
Œufs	650 g
Sucre	120 g
Levure	40 g
Sel	25 g
Beurre	500 g

### Compote de pommes

Granny smith	1000 g
Beurre	100 g
Sucre	100 g

### Crumble

Beurre	250 g
Farine	250 g
Sucre	250 g
Poudre d'amandes	250 g

## Quantités utilisées

### Pour 1 tarte diamètre 23 cm

Pâte à brioche	210 g
Compote de pommes	100 g
Dés de pommes	100 g
Noix, noisettes, amandes	30 g
Raisins secs pochés	10 g
Crumble	110 g

## Préparation

### Pâte à brioche

- Mettre tous les ingrédients, sauf le beurre, dans le batteur.
- Faire une pâte souple, puis la pétrir jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.
- Incorporer le beurre.
- Laisser pousser 30 minutes, à température ambiante.
- Faire un rabat.
- Laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures avant utilisation.

### Compote de pommes

- Eplucher et couper les pommes en dés.
- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Ajouter les dés de pommes.
- Sucre tout de suite.
- Faire cuire à feu vif pendant 5 minutes, puis couvrir la casserole et faire cuire à feu doux environ 15 minutes. (Temps de cuisson variable selon les variétés).
- Mixer la compote, si vous le souhaitez.

### Crumble

- Sabler le beurre et la farine.
- Ajouter le sucre et la poudre d'amandes.
- Mélanger.

## Réalisation

- Détailler une abaisse de pâte à brioche (diamètre 23 cm).
- A la poche à douille ou à la palette, étaler un fond de compote de pommes.
- Disposer les dés de pommes.
- Répartir les noix et les noisettes hachées, les amandes effilées, les raisins secs pochés.
- Emitter le crumble.
- Faire cuire à 200°C, environ 15 minutes.

# Tarte saison d'automne



## COMPOSITION

Pâte sablée

Crème d'amandes

Abricots

Rhubarbe

## Recettes de base

### Pâte sablée

Farine	1000 g
Beurre	600 g
Poudre d'amandes	120 g
Sucre glace	400 g
Œufs	200 g
Sel	10 g

### Crème d'amandes

Beurre	500 g
Sucre glace	500 g
Poudre d'amandes	500 g
Œufs	500 g

## Quantités utilisées

### Pour 1 tarte diamètre 23 cm

Pâte sablée	180 g
Crème d'amandes	100 g
Demi-oreillons d'abricot	300 g
Rhubarbe	200 g

## Préparation

### Pâte sablée

- Sabler la farine, la poudre d'amandes et le beurre.
- Ajouter le sel, le sucre glace et les œufs.
- Bien fraser.
- Laisser reposer au réfrigérateur environ 30 minutes avant utilisation.

### Crème d'amandes

- Crémer le beurre et le sucre glace.
- Incorporer la poudre d'amandes.
- Ajouter progressivement les œufs.
- Blanchir l'ensemble.

## Réalisation

- Détailler une abaisse de pâte sablée (diamètre 23 cm).
- A la poche à douille ou à la palette, étaler un fond de crème d'amandes.
- Disposer sur le pourtour des demi-oreillons d'abricot.
- Garnir le centre de tronçons de rhubarbe préalablement égouttés au sucre.
- Cuire à 200°C, environ 15 minutes.

# Tarte annabelle



## COMPOSITION

Pâte sablée  
Crème pâtissière  
Mirabelles  
Amandes

## Recettes de base

### Pâte sablée

Farine	1000 g
Beurre	600 g
Poudre d'amandes	120 g
Sucre glace	400 g
Œufs	200 g
Sel	10 g

### Crème pâtissière

Lait	1000 g
Gousse de vanille	1
Jaunes	160 g
Sucre	250 g
Poudre à crème	80 g
Beurre	50 g

## Quantités utilisées

### Pour 1 tarte diamètre 23 cm

Pâte sablée	180 g
Crème pâtissière	150 g
Demi-mirabelles au sirop	250 g
Amandes effilées	20 g

## Préparation

### Pâte sablée

- Sabler la farine, la poudre d'amandes et le beurre.
- Ajouter le sel, le sucre glace et les œufs.
- Bien fraser.
- Laisser reposer au réfrigérateur environ 30 minutes avant utilisation.

### Crème pâtissière

- Porter à ébullition le lait avec la vanille.
- Blanchir les jaunes, le sucre et la poudre à crème.
- Porter le tout à ébullition, pendant 1 minute.
- Incorporer le beurre.
- Étaler la crème sur une plaque inox filmée.
- La filmer au contact.
- Faire refroidir rapidement.

## Réalisation

- Détailler une abaisse de pâte sablée (diamètre 23 cm).
- A la poche à douille ou à la palette, étaler un fond de crème pâtissière.
- Ranger des demi-mirabelles au sirop.
- Disposer des amandes effilées.
- Cuire à 200°C, environ 15 minutes.