

Gâto'Fruits Amandes-Abricots
Pour 1 "cadre" de 40 x 60 cm



1. PÂTE SUCRÉE

500 g de beurre en pommade
500 g de sucre glace
200 g d'œufs
1000 g de farine
40 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille. Ajouter la farine puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis la déposer dans un cadre 40 X 60 cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson.

2. COMPOTÉE D'ABRICOT

1200 g de Fourrage Abricot Sélection ancel

Etaler uniformément le fourrage abricot sur la pâte sucrée.

3. **MOELLEUX AMANDE**

1000 g de Financier ancel
300 g de beurre en pommade
600 g d'œufs

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre tous les ingrédients pendant 5 minutes à grande vitesse.
Etaler délicatement la masse sur le fourrage abricot, parsemer d'amandes effilées puis cuire environ 25 minutes à 180°C. Couper en parts après refroidissement.