

# Galapian d'Apt



POUR 8 PERSONNES

TEMPS DE PRÉPARATION 1 H

CUISSON 30 MIN

## Ingrédients

### Pâte à tarte :

160 g de farine  
20 g de poudre d'amandes  
60 g de sucre glace  
100 g de beurre  
1 oeuf  
2 c.à.s d'eau

### Garniture :

250 g de melon jaune confit \*  
16 cerises confites tricolores \*  
Quelques morceaux d'angélique \*  
4 blancs d'oeufs  
80 g de sucre  
120 g de poudre d'amandes

### Sirop miel :

80 g d'eau  
80 g de miel lavande \*

### Ustensile spécifique :

Batteur électrique

\* disponibles à La Maison du Fruit Confit.

## Recette

- 1** La pâte à tarte :
  1. Mélangez la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace.
  2. Ajoutez le beurre et sablez le mélange.
  3. Incorporez l'oeuf et l'eau puis travaillez rapidement pour pouvoir former une boule.
  4. Etalez la pâte entre deux feuilles de papier film et déposez-la dans un plat à tarte.
  5. Piquez à la fourchette, couvrez et mettez au frais.
- 2** La garniture :
  1. Mélangez la poudre d'amandes avec 40 g de sucre.
  2. Montez les blancs en neige ferme avec 40 g de sucre. Ajoutez délicatement les blancs sucrés à la préparation.
  3. Coupez le melon confit en lamelles fines et garnissez-en le fond de la tarte.
  4. Recouvrez entièrement du mélange.
  5. Enfourez pendant 30 min.



3

Le sirop au miel :

1. Portez à ébullition l'eau et le miel en remuant jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux.
2. Versez sur la tarte et laissez refroidir.

