

Galapian

🕒 : 1h

👤 Pour 8 personnes

Ingrédients

Pâte à tarte :

160g de farine
20g de poudre d'amande
60g de sucre glace
100g de beurre
1 oeuf
2 cuillère à soupe d'eau

Garniture :

250g de melon jaune confit
16 cerises confites tricolores
Quelques morceaux d'angélique
4 blancs d'oeuf
80g de sucre
120g de poudre d'amande

Sirop miel :

80g d'eau
80g de miel de lavande



1. **La Pâte à tarte** : Mélanger la farine, la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter le beurre et « sabler » le mélange. Incorporer l'œuf et l'eau puis travailler rapidement pour pouvoir former une boule. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier film et déposer la dans un plat à tarte. Piquer à la fourchette, couvrir et mettre au frais.

2. **La Garniture** : Mélanger la poudre d'amande avec 40g de sucre. Monter les blancs en neige ferme avec 40g de sucre. Ajouter délicatement les blancs sucrés à la préparation. Couper le melon confit en lamelles fines et en garnir le fond de la tarte. Recouvrir entièrement du mélange blanc-amandes. Décorer avec des cerises confites et de l'angélique confite.

Enfourner pour 30 minutes.

3. **Le Sirop au miel** : Porter à ébullition l'eau et le miel en remuant jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux.

Verser sur la tarte et laisser refroidir.

LA MAISON DU
FRUIT CONFIT

Galapian

🕒 : 1h

👤 Pour 8 personnes

Ingrédients

Pâte à tarte :

160g de farine
20g de poudre d'amande
60g de sucre glace
100g de beurre
1 oeuf
2 cuillère à soupe d'eau

Garniture :

250g de melon jaune confit
16 cerises confites tricolores
Quelques morceaux d'angélique
4 blancs d'oeuf
80g de sucre
120g de poudre d'amande

Sirop miel :

80g d'eau
80g de miel de lavande



1. **La Pâte à tarte** : Mélanger la farine, la poudre d'amande et le sucre glace. Ajouter le beurre et « sabler » le mélange. Incorporer l'œuf et l'eau puis travailler rapidement pour pouvoir former une boule. Étaler la pâte entre deux feuilles de papier film et déposer la dans un plat à tarte. Piquer à la fourchette, couvrir et mettre au frais.

2. **La Garniture** : Mélanger la poudre d'amande avec 40g de sucre. Monter les blancs en neige ferme avec 40g de sucre. Ajouter délicatement les blancs sucrés à la préparation. Couper le melon confit en lamelles fines et en garnir le fond de la tarte. Recouvrir entièrement du mélange blanc-amandes. Décorer avec des cerises confites et de l'angélique confite.

Enfourner pour 30 minutes.

3. **Le Sirop au miel** : Porter à ébullition l'eau et le miel en remuant jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux.

Verser sur la tarte et laisser refroidir.

LA MAISON DU
FRUIT CONFIT