Gâto’Fruits Amandes-Abricots

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.