

## Pour 8 personnes

Temps de préparation : 1h

Durée de cuisson : 30min

## Ingrédients:

### Pâte à tarte

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

### Garniture

- 250g de melon jaune confit de La Maison du Fruit Confit
- 16 cerises confites tricolores de La Maison du Fruit Confit
- Quelques morceaux d'angélique de La Maison du Fruit Confit
- 4 blancs d'oeuf
- 80g de sucre
- 120g de poudre d'amande

### Sirop miel

- 80g d'eau
- 80g de miel lavande de La Maison du Fruit Confit

## Préparation

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'oeuf et l'eau puis travailler rapidement pour pouvoir former une boule. Etaler 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. Enfourner pendant 30min.
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.

# Le Galapian d'Apt



LA MAISON DU  
FRUIT CONFIT  
— BY LES FLEURONS D'APT —