

## **Le nougat de Tour de Julie Andrieu**

### **Ingrédients pour un cercle de 20cm:**

#### **Pour la pâte :**

70g de beurre mou  
140g de farine  
45g d'œuf  
35g de sucre  
½ cc de sel

Crémez le beurre et le sucre puis ajoutez le sel et l'œuf. Versez la farine d'un seul coup et travaillez rapidement. Enroulez la pâte dans du film alimentaire et gardez a frais 1 heure.

#### **Garniture :**

120g de fruits confits  
3 cl de kirsch  
80g de confiture d'abricot  
80g de sucre  
120g de blancs d'œuf  
80g de poudre d'amande

Faites macérer les cubes de fruits confits dans le kirsch une bonne heure. Montez les blancs d'œuf en neige. Tamisez ensemble le sucre et la poudre d'amande. Macaronnez ce mélange avec les blancs d'œuf.

#### **Montage et cuisson :**

Étalez la pâte et tapissez en cercle de 4cm de haut. Étalez la confiture d'abricot sur le fond et parsemez de fruits confits égouttés. Recouvrez avec l'appareil de blanc d'œufs. Faites cuire 30 min à 210° (j'ai baissé la température à 180° au bout de 10min).