



Tarte amandine à l'abricot

Ingredients

Pâte sucrée

1 oeuf
30g de poudre d'amande
120g de beurre mou
90g de sucre glace
260g de farine

Crème d'amande

3 oeufs
150g de beurre mou
150g de sucre
150g de poudre d'amande
10 abricots

Pâte sucrée

- Pour une tarte de 22cm -

Fouetter ensemble le beurre mou, le sucre et la poudre d'amande

Verser l'oeuf et continuer de fouetter

Ajouter la farine en mélangeant à la main, ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure après cuisson

Emballer la pâte dans un film alimentaire et mettre au frais 1h

Fariner le plan de travail et étaler la pâte sur une épaisseur de 0.4cm

Garnir le moule à tarte de pâte et remettre au frais 1h

Préchauffer le four à 170°C

Enfournier pendant 12 minutes, cuisson à blanc, et mettre de côté

Crème d'amande

Préchauffer le four à 170°C

A l'aide d'un batteur mélanger le beurre et le sucre

Puis ajouter l'oeuf et pour finir la poudre d'amande, mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Verser la crème sur le fond de tarte

Laver et couper en 2 les abricots

Les déposer sur la crème d'amande

Enfournier 35 minutes

ASTUCE

- Choisis des abricots bien mûrs ns;

- Pique légèrement la pâte pour éviter qu'elle ne trempe

- Ajoute un peu de poudre d'amande sur le fond de tarte
