année 2015

Tarte aux abricots et crème d'amandes

Ingrédients pour la pâte sablée (pour une tarte rectangulaire de 24 x 34 cm) : 280 g de farine, 100 g de beurre , 80 g de sucre , 2 œufs (pas trop gros), 1 pincée de sel

Dans un cul de poule, verser la farine, le sel et le beurre coupé en dés. Travailler du bout des doigts jusqu'à ce que la préparation soit sableuse et le beurre bien incorporé. Creuser un puits, y casser l'œuf et verser le sucre. Travailler à nouveau. Former une boule, l'aplatir légèrement et laisser reposer 1h au réfrigérateur. Etaler la pâte dans le moule (ici le Flexipat de Demarle).

Ingrédients pour la crème d'amande : 110 g de poudre d'amandes, 100 g de sucre, 60 g de beurre mou, 2 petits œufs

Battre le beurre mou avec le sucre. Ajouter la poudre d'amande et continuer à mélanger. Incorporer l'œuf puis mélanger à nouveau, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Préchauffer le four à 180°C. Garnir le fond de tarte de crème d'amande. Couper les abricots en deux, les dénoyauter puis les placer côté coupé contre la crème d'amande. Enfourner et faire cuire pendant 25 à 30 mn.

Laisser refroidir et démouler.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle @hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan