

Tarte aux abricots et aux amandes

Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine

Pour la garniture :

- 100 g de sucre
- 12 cl de crème d'amandes
- 30 g de poudres d'amandes
- 25 g d'amandes effilées
- 10 abricots (700 g)

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.

Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.

Former une boule.

Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.

Couper les abricots en deux.

Mélanger le sucre, la poudre d'amandes et la crème d'amandes.

Préchauffer le four à 180°C.

Étaler la pâte et la piquer avec une fourchette.

Répartir l'appareil.

Disposer les demi abricots.

Faire cuire pendant 35 min.

À 10 min de la fin de la cuisson, faire revenir les amandes effilées à sec.

Répartir les amandes effilées sur la tarte.

Catégorie : Tartes

Samedi 4 juillet 2020

mimmydou.fr