

TARTE AMANDINE ABRICOT

Pour la pâte :

300 g de farine

150 g de beurre

100 g de sucre

75 g d'eau

1 œuf

20 cl de crème liquide

30 g de sucre

50 g de poudre d'amande

1 cuillère à café d'extrait d'amande



Des abricots

1 poignée d'amandes effilées

Préparer la pâte :

Sabler du bout des doigts la farine, le sucre et le beurre.

Ajouter l'eau froide, former une boule, envelopper dans une feuille de film plastique et réfrigérer au moins 30 minutes.

Battre l'œuf, puis ajouter la crème liquide et fouetter à nouveau. Ajouter le sucre, la poudre d'amande et l'extrait d'amande en fouettant entre chaque ajout.

Préchauffer le four Th 7.

Etaler la pâte, l'installer dans le moule, puis déposer des demi-abricots, face bombée vers le fond.

Verser le mélange aux amandes par-dessus, puis parsemer d'amandes effilées.

Enfourner pour 40 minutes (à surveiller selon le four).



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>