

# TARTE AUX ABRICOTS ET AUX AMANDES

Août 2006 (Actualisé en juillet 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 650 g d'abricots bien mûrs
- ★ 6 boudoirs
- ★ 30 g de poudre d'amandes
- ★ 25 g d'amandes effilées
- ★ 100 g de sucre de canne en poudre (30 + 70)
- ★ 3 cuillères à soupe de confiture d'abricots

Ustensiles : Moule à tarte, Mortier/Pilon, Casserole, Poêle

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,65 € (soit 0,78 € par personne)



## Recette :

Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) une dizaine de minutes. Laver et essuyer les abricots, les couper en deux et retirer les noyaux. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords, piquer le fond avec une fourchette. Écraser les biscuits dans un mortier, les mélanger avec la poudre d'amandes et 30 g de sucre. Étaler sur le fond de tarte et répartir par-dessus les demi-abricots côté bombé vers le haut, saupoudrer avec le sucre restant. Enfourner à four chaud pour 40 minutes.

Mettre la confiture dans une petite casserole et porter à frémissements à feu doux, en remuant souvent et en écrasant les morceaux avec une fourchette. Verser sur la tarte et répartir sur toute la surface. Dans une petite poêle antiadhésive, faire colorer les amandes effilées à feu doux en surveillant la cuisson pour ne pas les laisser brûler. Parsemer la tarte avec les amandes et servir tiède ou complètement refroidie.

## Boisson :

Un Bergerac moelleux servi à 9°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.