

# TARTE AMANDINE AUX ABRICOTS



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

### Pour la pâte sablée :

- Farine blanche 250g
- Beurre doux 125g
- Sucre blanc en poudre 100g
- 1 œuf

### Pour la crème d'amandes :

- 2 œufs
- Amandes 100g
- Beurre doux 100g
- Sucre blanc en poudre 100g
- Abricots 300g

## Astuces :

- Remplacer les abricots par d'autres fruits : pommes, poires, fruits rouges...
- Pour alléger cette tarte, opter pour une pâte brisée pur beurre ou végétale.

**Préparation : 20 minutes | Repos au frais**  
**Cuisson : 30 minutes | Pour 1 tarte (6 à 8 personnes)**

### **Pour la pâte sablée :**

1. À la main ou au robot : pétrir la farine, le beurre en morceaux à température ambiante, le sucre et l'œuf.
2. Emballer votre pâton dans du film transparent et le laisser reposer 30 minutes au frais.

### **Pour la crème d'amandes :**

1. Au bain-marie ou au micro-ondes : faire fondre le beurre.
2. Mixer finement les amandes.
3. Dans un saladier : mélanger les œufs, le sucre, le beurre fondu et la poudre d'amandes.
4. Réserver au frais au moins 30 minutes.

### **Assemblage de la tarte :**

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Abaisser la pâte sablée (moins de 1 cm de largeur), la déposer dans un moule à tarte et piquer à l'aide d'une fourchette.
3. Parsemer le fond de tarte de fruits coupés en morceaux, verser la crème d'amandes et enfourner 30 minutes. Laisser tiédir avant de déguster.



@Recettes100faim.fr