

Les recettes du

LE POTAGER Coudoux

TARTE AMANDINE AUX ABRICOTS D'ÉLO :

INGRÉDIENTS pour 6 pers.

- 400g d'abricots
- 100g de poudre d'amandes
- 100g de sucre
- 100g de beurre ramolli
- 3 c à s de crème fraîche liquide
- 2 œufs
- 2 c à s de farine
- 2 c à s de rhum
- 1 pincée de sel

Pâte sablé :

- Pâte sablée
- 250 g de farine T55
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 80 g de sucre
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION :

Pâte sablé :

- 1 / Dans un saladier, battre l'œuf, le sucre et le sel
- 2 / Ajouter toute la farine d'un seul coup et mélanger du bout des doigts. Effriter la pâte qui prend l'aspect du sable.
- 3 / Ajouter le beurre mou (mais pas fondu) et pétrir la pâte à la main afin d'amalgamer le tout.
- 4 / Mettre la pâte en boule, l'envelopper d'un linge et la laisser reposer 20 à 30 mn dans un endroit frais.

Cuisson de la pâte :

- 1 / Préchauffer le four à feu moyen (180°). Étaler la pâte sur un plan fariné ou plusieurs si vous souhaitez faire des portion individuel.
- 2 / Garnir le moule en épousant bien le fond du moule et recouper les bords. Cuire la pâte à blanc pendant 15 mn environ à 180° en mettant dessus un papier sulfurisé avec des noyaux ou des légumes secs (pour éviter les gonflements de la pâte). Avant la fin de la cuisson, retirer le papier pour que le fond cuise aussi. Bien surveiller la cuisson. La pâte doit être couleur blond! Laisser refroidir sur une grille 1 h environ.



Note

Vous pouvez remplacer les abricots par des poires, à faire selon votre inspiration...

La crème d'amande :

- 1 / Préparez la crème d'amandes, en versant 100g beurre pommade (beurre ramolli) dans un saladier.
- 2 / Ajoutez 100g de sucre tout en mélangeant.
- 3 / Ajoutez 100g de poudre d'amande et mélangez.
- 4 / Ajoutez les 2 oeufs entiers tout en mélangeant.
- 5 / Ajoutez 3 c à s de crème fraîche liquide tout en mélangeant.
- 6 / Ajoutez 2 c à s de rhum et mélangez.
- 7 / Ajoutez 2 c à s de farine et une pincée de sel.
Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse.
- 8 / Versez la crème d'amande sur le fond de tarte refroidi.
- 9 / Lavez les abricots, coupez-les en deux et dénoyautez-les.
- 10 / Disposez les demi-abricots sur la tarte, face bombée vers le ciel.
- 11 / Enfourez la tarte pour environ 20 à 25 minutes de cuisson, dans un four préchauffé à 180°C.
- 12 / Décorez avec des amandes effilées.
- 13 / Dégustez !