

8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Difficulté : 2 / 4

Ingrédients :

1 pâte feuilletée
20 abricots frais coupés
en lamelles
125 g de sucre semoule
50 g d'amandes effilées
50 g de poudre d'amandes

TARTE AUX ABRICOTS ET AMANDES GRILLÉES

Préparation :

1 - Préchauffez le four th. 6 (180°C).

2 - Dans une casserole, faites revenir la moitié des abricots à feu doux avec 10 cl d'eau, le sucre et la poudre d'amandes. Laissez cuire 6 à 8 minutes.

3 - Mixez le tout jusqu'à obtenir une compotée.

4 - Dans un plat à tarte, disposez la pâte feuilletée et piquez le fond avec une fourchette. Versez la compotée d'abricot dans le fond de tarte, puis recouvrez avec le reste des lamelles d'abricots.

5 - Enfournez votre tarte pendant 45 min.

6 - En fin de cuisson, faites griller les amandes effilées à la poêle dans un peu de beurre, puis répartissez-les sur la tarte dès la sortie du four.



*Suggestion
d'accompagnement :
Blaisac Blanc, servi bien
frais entre 8 et 10°C.*

