

# Tarte amande abricot

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



En ce moment, l'abricot est le fruit de la saison. Ici, une tarte amande abricot très rapide à faire et le mélange de l'amande et de l'abricot est délicieux.

N'oubliez pas : le choisir mûr, car l'abricot fait partie des fruits qui ne mûrissent plus après leur cueillette.



Four : 180 °C

Cuisson : 30 minutes

Préparation : 10 minutes

## Ingrédients

### pâte feuilletée

160 g de farine tamisée  
80 g d'eau  
3 g de sel  
120 g de beurre

### Crème d'amandes & abricots

100 g de beurre  
100 g de sucre  
100 g de poudre d'amandes  
2 œufs (1 œuf = 50 g)

1 douzaine d'abricots

## Réalisation

### Crème d'amandes

Découper le beurre en parcelles. Crémer vigoureusement le beurre avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajouter les œufs entiers en remuant délicatement pour obtenir un mélange lisse et homogène. Ajouter enfin la poudre d'amandes et mélanger à l'aide de la spatule.

### Pâte feuilletée

--> voir la recette de la [pâte feuilletée](#)



<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Montage et cuisson



Abaisser le pâton sur une épaisseur de 3 mm. Enrouler la pâte sur le rouleau et déposer la sur une tourtière de 30 cm de diamètre. Couper le surplus de pâte tout le tour.



Verser la crème d'amandes sur la pâte et la répartir sur toute la surface. Lavez les abricots et sécher-les. Couper les en deux, dénoyauter et les disposer sur la tarte en les enfonçant légèrement.



Placer dans le four préchauffé à 180°C pendant 30 à 40 minutes (surveiller la coloration les 10 dernières minutes). A la sortie du four, démouler la tarte sur une grille et laisser refroidir. Déguster frais.



## Complément...

Ayant plus d'abricots que prévu, j'ai réalisé plus de pâte feuilletée pour faire des feuilletés abricot. Il est nécessaire de réaliser en plus 250 g de crème pâtissière qui servira à tapisser le fond des feuilletés.

Réaliser des bandes feuilletées. Les cuire à 180°C à blanc pendant 15 minutes. Tapisser ensuite les fonds de crème pâtissière et répartir des quartiers d'abricots sur toute la surface. Remettre au four 20 minutes à 180°C. Détailler ensuite des morceaux individuels dans chaque bande.

