



Tarte à l'abricot sans lait



Ingrédients

Pour 1 tarte :

pour la pâte :

180g de farine de blé T65

2 oeufs

2 cs de purée d'amandes blanches

4 cs de sucre de canne complet

1 pincée de sel

500g d'abricots

pour la crème à l'amande :

3 cs de purée d'amandes blanches

125g de poudre d'amandes

3 oeufs

80g de sucre de canne blond

Préchauffez le four en chaleur tournante à 210°C.

Réalisez la pâte : dans le bol du robot, tamisez la farine. Ajoutez la purée d'amandes, le sucre et la pincée de sel. Mélangez et ajoutez les oeufs battus un à un. Ajoutez éventuellement 1 à 2 cs d'eau froide pour former une boule.

Étalez la pâte sur une feuille de papier cuisson, installez dans un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette.

Enfournez pour 10 min la pâte, puis réservez hors du four.

Réalisez la crème d'amande : dans le bol du robot, mélangez la purée d'amandes à la poudre d'amandes et au sucre. Ajoutez les oeufs un à un.

Coupez les abricots en 2 et enlevez le noyau.

Quand la pâte est précuite, posez les demi-abricots sur le dessus, côté bombé au dessus. Recouvrez de crème d'amande, étalez la crème de manière à recouvrir les fruits. Enfournez pour 25 min.

Dégustez tiède.