

# RECETTE

# TARTE ABRICOTS



www.earl-gailet.fr



**Préparation** : 30 minutes

**Cuisson** : 40 minutes

## Ingrédients

### Pour la pâte sablée aux amandes:

1 œuf  
200 g de farine  
150 g de sucre en poudre  
125 g de beurre  
100 g de poudre d'amande  
1 pincée de sel

### Pour la garniture:

1 kg d'abricots mûrs  
1 œuf  
50 g de sucre en poudre  
50 g de nougat  
20 g de maïzena  
20 cl de fleurette  
2 c. à soupe de sucre glace



### **Notre conseil**

Choisir des abricots de **variété Mirandela**.

## Préparation:

### Préparez la pâte sablée aux amandes :

- Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sucre et une pincée de sel. Faites une fontaine. Mettez au centre le beurre mou et l'œuf. Amalgamez rapidement tous les éléments pour obtenir une pâte homogène.

- Laissez reposer au frais au minimum 1 heure, puis étalez la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm environ.

- Garnissez un moule à tarte beurré de 25 cm de diamètre. Faites cuire à blanc et laissez refroidir.

### Préparez la crème:

- Travaillez l'œuf avec le sucre et la maïzena. Ajoutez la crème liquide et faites épaissir sur feu doux en remuant sans arrêt.

- Découpez le nougat en petits morceaux. Ajoutez-les, hors feu, à la crème épaisse et laissez refroidir.

### Préparez la tarte :

- Étalez la crème froide sur le fond de tarte froide. Lavez et séchez les abricots. Dénoyautez-les en les coupant en quartiers. Déposez les fruits verticalement sur la crème. Saupoudrez abondamment de sucre glace. Enfourez 10 min position gril pour rôtir la pointe des abricots.