

TARTE A LA CREME D'AMANDES ET AUX ABRICOTS

RECETTE N°51

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 7/10
- Originalité : 4/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 45 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g de farine
- une pincée de sel
- 125 g de beurre
- 1/2 dl d'eau
- Crème:
- 3 dl de lait
- 1/2 gousse de vanille
- 3 oeufs
- 60 g de sucre
- 60 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes.
- Garniture:
- 500 g d'abricots bien mûrs
- amandes effilées à volonté

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- jatte
- moule à tarte
- casserole
- cuillère en bois
- fourchette
- dénoyateur
- rouleau à pâtisserie
- aluminium

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



11 ETAPES A SUIVRES

01. Préparez la pâte: versez en fontaine la farine tamisée avec le sel, au centre, mettez le beurre en parcelles.
02. Incorporez-le rapidement à la farine du bout des doigts, terminez en ajoutant l'eau pour pouvoir rouler la pâte en boule, mais ne la travaillez pas trop.
03. Laissez-la reposer 1 h au moins au frais, puis fraisez-la avec la paume de la main et étalez-la au rouleau.
04. Foncez-en un moule à tarte beurré.
05. Piquez le fond à la fourchette, recouvrez-le d'une feuille de papier d'aluminium et de haricots secs et faites cuire à blanc à four chaud 30 mn. Démoulez, laissez refroidir sur grille après avoir retiré le papier et les haricots.
06. D'autre part, préparez la crème: faites bouillir le lait avec la vanille.
07. Travaillez les oeufs avec le sucre en mélange mousseux.
08. Ajoutez la farine, la poudre d'amandes, puis versez peu à peu le lait bouillant sur le tout Portez sur feu doux et remuez jusqu'à l'ébullition atteinte.
09. Retirez alors du feu. Laissez refroidir en remuant de temps en temps.
10. Versez la crème sur le fond de tarte (le reste peut éventuellement être servi à part).
11. Garnissez ensuite de demi-abricots lavés et dénoyautés. Parsemez d'amandes effilées.

NOTES PERSONNELLES
