

## Tarte amandine aux abricots

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 6 abricots
- 100 g de beurre ramolli
- 100 + 10 g de sucre semoule
- 120 g d'amandes en poudre
- 2 œufs
- Quelques amandes effilées, 5cl de rhum, et une pincée de sel.



**Servir:** A déguster avec un verre de cidre bouché, et éventuellement une boule de glace vanille.

### Variation

Utilisez une pâte sablée si vous préférez, changez les amandes contre de la noix de coco.

- Préchauffer votre four à 180°.
- Abaissez la pâte dans un moule et faites la cuire à blanc pendant 12 minutes.
- Lavez et coupez les abricots en oreillons, jetez les noyaux.
- Mélangez au mixeur le beurre, les 100g de sucre, la poudre d'amande, les œufs, le sel et le rhum.
- Une fois la cuisson de la pâte terminée, versez le mélange au dessus, et ajoutez les oreillons d'abricots. Enfourez pour 20 minutes.
- Une fois la tarte bien dorée, disposez les amandes effilées, recouvrez des derniers 10 g de sucre, et passez la sous le grill du four pendant 1 à 2 minutes.

## Conseils

La cuisson de la pâte à blanc est importante pour que le fond de la tarte ne soit pas détrempé. Attention au passage sous le grill, les amandes effilées brûlent rapidement.