



Ma tarte à l'abricot et aux bleuets

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Frais : 30 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Pâte feuilletée : 1
Abricots frais : 14
Sucre glace : 25 g
Poudre d'amande : 25 g
Confiture d'abricot ou de cédrat : 50 g
Amandes effilées : 20 g
Fleurs de bleuet : 2 c. à s.

Beurre, farine et sucre pour le moule

Matériel

un plat à tarte rectangulaire
une fourchette
un pinceau à pâtisserie
une petite poêle
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Beurrer, fariner et sucrer le fond et les parois du moule à tarte.
2. Foncer le moule avec la pâte feuilletée. La piquer à la fourchette et la placer au frais durant au moins 30 minutes.
3. Après ce délai, préchauffer le four à 180°C et sortir la pâte du frais.
4. Napper le fond de tarte du mélange de sucre glace et poudre d'amande.
5. Laver les abricots, bien les sécher, les couper en deux, les dénoyauter et placer les oreillons d'abricots sur le fond de pâte, côtés bombés au fond.

Réalisation > la cuisson

6. Enfourner pour 25 minutes.
7. Dès la sortie du four, napper au pinceau les abricots d'un peu de confiture et laisser refroidir.
8. Faire griller à sec les amandes effilées dans la petite poêle.
9. Au moment de servir, saupoudrer d'un peu de sucre glace, des amandes effilées et des fleurs de bleuets.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com