

La Marmite de Claude

TARTE AUX ABRICOTS ET AMANDES

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

pâte feuilletée ou sablée (voir recette)

8 à 10 abricots

Crème d'amandes :

100 g poudre d'amandes

100 g de beurre

100 g de sucre en poudre

2 œufs

2 cl de vanille liquide

2 cl de rhum

RECETTE

Étaler la pâte dans un moule et la piquer.

CREME D'AMANDES:

Travailler le beurre en pommade.

Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre.

Ajouter les œufs et fouetter.

Ajouter les amandes en poudre et mélanger à la spatule.

Ajouter la vanille et le rhum.

Étaler sur le fond de tarte la crème d'amandes.

Laver, sécher les abricots, les couper en 2 en les dénoyant et les installer sur la crème côté peau pour ne pas détremper la pâte.

Mettre à four chaud 225 ° pendant 25 mn.

Étaler du sucre glace sur la tarte encore tiède.