

## AMANDINE AUX ABRICOTS



*Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 8*

### Ingrédients:

- 220g Sucre
- 225g beurre
- 1 pincée Sel
- 3 Oeufs
- 250g Farine
- 1cs Rhum
- 800g Abricots frais coupés en deux
- 120g Amande en poudre

### Préparation:

- La pâte: Mettre 100g de sucre dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

- Ajouter 125g de beurre, l'œuf, 250g de farine et une pincée de sel, puis mélanger 40 sec/vitesse 6. Transvaser la pâte sur un plan de travail fariné, la rouler en boule et l'envelopper de film alimentaire. Réserver 30 minutes au réfrigérateur. Nettoyer et essuyer le bol.

-

Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7). Beurrer et fariner un moule à tarte (Ø 24 cm).

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur d'un demi-centimètre et en garnir le moule préparé.

- La garniture:

Mettre 100g de beurre, 2 oeufs, 120g amandes en poudre, 120g sucre et 1cs de rhum dans le bol, puis mixer 20 sec/vitesse 6.

- Étaler la préparation sur le fond de tarte et le garnir avec les abricots en les faisant se chevaucher, puis enfourner et cuire 20 minutes à 200°C.

- Servir l'amandine tiède ou froide.