

TARTE ABRICOT ROMARIN



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

Ingrédients:

- 150g Farine complète
- 75g Beurre
- 3cs Sucre vanillé
- 50g Eau
- 80g Cassonade
- 1 Romarin frais 5cm
- 20g Jus de citron
- 80g Amande en poudre
- 30g Crème fraîche épaisse 40%
- 15 Abricots frais très mûres
- 30g Beurre doux
- 30g Amandes effilées

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°: Mettre 150g farine complète, 75g beurre, 3cs sucre vanillé et 50g'eau dans le bol, puis mixer 20 sec/vitesse 4.
- Transvaser la pâte sur une feuille de papier cuisson et former une boule aplatie. Abaisser la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Retirer la feuille du dessus et transvaser la feuille avec la pâte dans un moule à tarte (Ø 24 cm).
- Réserver au frais. Nettoyer le bol:
Mettre 50 g de cassonade et 1 branche de romarin frais et équeuté 5cm environ dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 20g de jus de citron, 80g d' amandes en poudre et 30g de crème fraîche, puis mélanger 20 sec/vitesse 4.
- Transvaser sur le fond de tarte. Ajouter les oreillons d'abricot en les enfonçant légèrement dans la garniture, puis rabattre l'excédent de pâte.
- Saupoudrer les 30 g de cassonade restants, puis répartir les morceaux de beurre sur toute la tarte, y compris la pâte rabattue, et parsemer d'amandes effilées. Enfourner et cuire 30-40 minutes à 180°C. Servir tiède accompagné par exemple d'une boule de glace vanille ou romarin.