DE-401

Tarte Abricot et Lavande

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- PATE SABLÉE	1x (Voir DE-402)
- BEURRE	40g
- OEUF(S)	1
- CASSONADE BRUNE	40g
- AMANDES HACHÉES	40g
- ABRICOT(S)	600g frais
- LAVANDE (FLEURS)	1 c à soupe + 1 c à café

Recette:

- Etalez la pâte dans un moule à manquer pour obtenir des bords assez haut.
- Piquez le fond avec une fourchette.
- Lavez, séchez et coupez les abricots en 4 en retirant le noyau.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Fouettez l'œuf avec la cassonade, ajoutez la poudre d'amandes, la lavande puis le beurre fondu.
- Etalez ce mélange sur le fond de tarte.
- Répartissez ensuite les quartiers d'abricots.
- Enfournez pendant 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Servez avec les fleurs de lavande restantes pour la touche de couleur.

Remarque:

Pâte sablée maison : voir DE-402