

Tarte à la Frangipane et Fondant d'Abricots

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	1x
- CONFITURE D'ABRICOTS	4-5 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	100g ramolli
- SUCRE SEMOULE	100g
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- ŒUF(S)	2
- CITRON(S)	le jus d'1/2
- FARINE	100g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- AMANDES HACHÉES	50g
- EXTRAIT D'AMANDES	qq gouttes
- SUCRE IMPALPABLE	3 c à soupe

Recette:

- Déposez la pâte feuilletée dans un moule à tarte (avec le papier sulfurisé). Piquez-la à l'aide d'une fourchette.
- Nappez le fond de la pâte avec la confiture d'abricots.
- Dans un grand plat, battez le beurre ramolli avec le sucre semoule et le sucre vanillé. Ajoutez les œufs et les amandes. Continuez à fouetter.
- Pour terminer, ajoutez la farine, le baking powder, le jus de citron et les quelques gouttes d'extrait d'amandes. Mélangez bien à l'aide d'une spatule.
- Préchauffez le four sur 175°C.
- Versez ce mélange sur la confiture, égalisez avec une spatule puis enfournez 25 à 27 minutes.
- Sortez la tarte du four et démoulez-la.
- Pour le glaçage, mouillez le sucre impalpable de 2 c à café d'eau, puis nappez le dessus de la tarte avec un pinceau.

