

Tarte Amandine Chaude aux Abricots

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- ABRICOT(S)	6 - 7 frais
- PATE FEUILLETEE	1
- BEURRE DE CUISSON	60 g
- AMANDES HACHÉES	60 g
- SUCRE IMPALPABLE	60 g
- PISTACHES	concassées



Recette:

- Préparez la crème d'amande en mélangeant dans un saladier, la poudre d'amande avec le beurre ramolli et le sucre impalpable.
- Ajoutez l'œuf entier et travaillez bien le mélange jusqu'à ce qu'il devienne onctueux. Réservez au frais.
- Lavez et coupez les abricots en quartiers.
- Formez des ronds de pâtes avec un emporte-pièce.
- Etalez la crème d'amande sur ceux-ci puis déposez-y les morceaux d'abricots.
- Enfourez dans le four à 180°C pendant 13 à 15 minutes.
- Sortez les tartes du four et ajoutez quelques pistaches concassées.

Variante:

Cette tarte peut être servie avec un boule de glace vanille ou nougat sur le dessus.