



TARTE AUX ABRICOTS FAIBLE EN GLUTEN

INDICATIONS

Préparer la pâte:

- mélanger les farines, le sucre, le sel et le romarin.
- rajouter l'œuf, commencer à malaxer puis compléter avec le beurre mou coupé en dés.
- pour avoir une consistance pas trop friable mettre un peu d'eau à la convenance.
- Lorsque vous pouvez faire une boule avec la pâte, laisser reposer une heure au frais.

Préparer la crème d'amande:

- dans un saladier, mélanger la poudre d'amande, le beurre bien mou et le sucre
- rajouter la cuillère de farine
- mélanger jusqu'à obtenir une texture de crème (plus ou moins lisse en fonction de la granulométrie de votre poudre d'amande).
- Une fois la pâte reposée, faire préchauffer le four à 180°C
- étaler la pâte dans un moule à tarte préalablement beurré et fariné,
- piquer le fond de la tarte à l'aide d'une fourchette,
- déposer la crème d'amande en couche lisse,
- couper les abricots en 2 et les disposer face creuse contre le fond de la tarte.
- étape facultative : rajouter une cuillère à soupe de miel sur les abricots avant d'enfourner.

Faire cuire environ 30 minutes (cela dépend des fours, il faut surveiller la cuisson pour un goût optimal).

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 100g de farine de sarrasin
- 100g de farine de petit épeautre
- 100g de farine de riz (ou 300g de farine de blé pour remplacer).
- 120g de beurre doux mou
- 50g de sucre et une pincée de sel
- 1 œuf
- du romarin
- de l'eau

Pour la crème d'amande:

- 120g de poudre d'amande
- 120g de beurre mou
- 120g de sucre
- 30g de farine de riz ou farine de blé

8 abricots environ pour recouvrir l'appareil.

Eventuellement du miel à mettre sur les abricots au moment de la cuisson

TPS PRÉPARATION: 20MIN

TPS DE REPOS : 1H

TPS CUISSON : 30MIN

Recette de Reine-Marie NUNZI