

Tarte aux abricots et aux amandes

Pour 1 moule à tarte 26 cm Ø (12 parts)

Chaque part contient env. 330 kcal

Préparation: 35 min

Refroidissement: 30 min

Cuisson: 45 - 50 min



Ingrédients

Pour la pâte

220 g de farine
1 pincée de sel
125 g de beurre froid
60 g de sucre
1 oeuf (taille M)
2 à 3 c.s. de vin blanc (ou d'eau)

Pour la garniture

1 kg d'abricots
2 c.s. d'amandes en poudre
4 c.s. de sucre
2 oeufs (taille M)
200 ml de crème liquide
2 c.s. d'amaretto (si désiré)
5 c.s. d'amandes en bâtonnets

Et aussi

Farine pour la préparation, beurre pour le moule, légumes secs pour la cuisson à blanc

Variantes – avec d'autres fruits

Cette tarte est également délicieuse avec d'autres fruits. Vous pouvez également utiliser 800 g de cerises à chair douce ou de myrtilles (sauvages, dans l'idéal, pas de myrtilles cultivées). Et pour quiconque a un pommier précoce dans son jardin: éplucher simplement 1 kg de pommes (p. ex. pommes Clara), les couper en quatre, les évider, les couper en tranches pas trop minces et les répartir sur le fond de tarte précuit. Préparer le mélange sans amaretto, mais en ajoutant la pulpe d'une demi-gousse de vanille. Avec les cerises, les fruits rouges ou les pommes, il n'est pas nécessaire de précuire les fruits sur la pâte pendant 10 minutes! Il est encore possible d'ajouter 1 à 2 c.s. de sucre en plus dans le mélange.

Préparation

Pour la pâte, mélanger la farine et le sel dans un saladier. Ajouter le beurre coupé en morceaux, verser le sucre par-dessus, puis ajouter l'oeuf et le vin. Hacher le tout avec un couteau dans le saladier, frotter rapidement le mélange avec les mains pour obtenir une consistance friable, puis pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple. Former une boule avec la pâte, l'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Préchauffer le four à 200 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 180 °C). Beurrer le moule. Abaisser finement la pâte sur un plan de travail fleuré au préalable et foncer le moule à tarte en relevant le bord. Piquer le fond de tarte à plusieurs endroits avec une fourchette, recouvrir avec du papier sulfurisé et disposer les légumes secs dessus. Enfourner le moule à tarte (en bas) et précuire le fond de tarte pendant 15 minutes. Pour la garniture, laver les abricots, les couper en deux et retirer les noyaux. Sortir le fond de tarte cuit à blanc et baisser la température à 180 °C (chaleur supérieure/inférieure; chaleur tournante: 160 °C).

Enlever le papier sulfurisé avec les légumes secs. Saupoudrer le fond de tarte avec les amandes moulues, poser les abricots bien serrés les uns contre les autres, surfaces coupées vers le haut, et saupoudrer de 2 c.s. de sucre. Enfourner la tarte pour 10 minutes supplémentaires (cette fois au milieu du four!). Battre les oeufs avec la crème, les 2 dernières c.s. de sucre et l'amaretto, si désiré (l'idéal est d'utiliser les fouets du batteur électrique). Verser ce mélange sur les abricots, parsemer d'amandes en bâtonnets et terminer la cuisson de la tarte en faisant cuire 20 à 25 minutes. Déguster soit tiède, avec éventuellement une boule de glace à la vanille, soit froid.