



Tarte gourmande aux abricots

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La saison des abricots est de retour. Alors lancez-vous dans cette recette très gourmande.

Ingrédients pour la recette de la tarte gourmande aux abricots :

- 1 pâte sablée amandes
- 16 -18 abricots frais
- 60 g de beurre doux
- 70 g sucre en poudre
- 1 œuf entier
- 60 g de poudre d'amande
- 10 g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 10 g de cognac*

Pour 8 personnes

Le confection de la recette :

Pour réaliser cette sublime tarte gourmande aux abricots, il faut une pâte sablée aux amandes. Vous trouverez un peu plus bas le lien pour la recette. Une fois avoir réaliser votre pâte la veille, réaliser un fond de tarte et le laisser au réfrigérateur pendant 4 heures. Pendant ce temps, laver et couper en deux vos abricots en ôtant le noyau. Réserver au réfrigérateur. Nous allons maintenant réaliser une crème d'amande. Mélanger dans un récipient le beurre mou et le sucre en poudre. Blanchir les deux ingrédients, ajouter l'œuf entier et bien mélanger. Verser dans cette préparation la poudre d'amande et la maïzena. Mélanger et ajouter le cognac. Couper en deux dans le sens de la longueur la gousse de vanille et claquer l'extérieur de la gousse pour en extraire les graines. Les ajouter à votre préparation et bien mélanger au fouet. Déposer un film étirable et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure environ. Après avoir pris un café et une petite heure de jardinage, sortir votre crème d'amande, votre fond de tarte et vos abricots du réfrigérateur, allumer votre four à 180° C. Mettre votre crème d'amande dans une poche à douille avec une douille unie et garnir le fond de tarte. Déposer ensuite vos oreillons d'abricots sur votre tarte en les disposant côté peau vers le bas. Voir vidéo pour cette réaliser cette étape. Enfournier votre tarte dans le four chaud et cuire pendant environ 45 minutes. En fin de cuisson, sortir votre tarte et la napper d'un nappage blond d'abricots chauds ou de confiture abricot. Laisser refroidir avant d'offrir un plaisir gourmand à vos invités.

Plaisir