

Tartelettes aux abricots

Ingrédients

Pour la pâte

250 gr de farine

60 gr de sucre

120 gr de beurre ramolli

2 jaunes d'oeufs battus

1 pincée de sel

Pour la crème

4 oeufs

200 ml de crème fraîche épaisse

100 gr d'amandes en poudre

80 gr de sucre

1 cc d'extrait d'amandes amères

Garniture

1 boîte d'abricots égouttés

Préparation de la pâte

Mélanger la farine, le sucre et le sel

Ajouter le beurre coupé en morceaux

Travailler jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux

Incorporer peu à peu les jaunes

Former une boule et mettre au frais 30 mn

Préparation de la crème

Mélanger tous les ingrédients et réserver

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et en garnir une plaque à pâtisserie beurrée et farinée (j'ai utilisé mon flexipat de 2 cm)

Verser la crème et disposer les abricots

Cuire four chaud 180° environ 30 mn (la crème doit être prise)

Laisser refroidir et découper en parts

