

# Tarte rustique aux abricots & amandes



QUANTITÉ

4 personnes



PREPARATION

20 minutes



REPOS

Non



CUISSON

35 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

### POUR LA PÂTE BRISÉE

- 200g de farine de blé
- 100g de beurre doux
- 30g de cassonade
- 40ml d'eau tiède

### POUR LA GARNITURE

- 50g de poudre d'amande
- 7/8 abricots
- des amandes effilées
- un peu de cassonade



Dans un saladier, mélangez à la main la farine avec le beurre coupé en morceaux et la cassonade. Lorsque vous obtenez un mélange sableux, ajoutez l'eau et mélangez jusqu'à obtenir une belle pâte bien lisse.

Préchauffez votre four à 180°C.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte.

Saupoudrez-la de poudre d'amande en laissant un bord vide de 3/4 cm tout autour.

Coupez les abricots en 2, enlevez les noyaux et disposez-les sur la poudre d'amande.

Repliez les bords vides de pâte sur les abricots.

Saupoudrez un peu de cassonade par-dessus et ajoutez les amandes effilées.

Déposez la tarte sur une plaque allant au four.

Faites cuire au four pendant environ 35 minutes à 180°C.