

Tarte aux abricots

Ingrédients (plat de 21 cm de diamètre)

- ▶ 125 g de poudre / farine de noisette (ou amande ou noix) pour la pâte sablée
(+ 25 g pour la « crème » entre la pâte & les abricots)
- ▶ 150 g de farine de blé T80
- ▶ 125 g de sucre de coco
(+ 25 g pour la « crème » entre la pâte & les abricots)
- ▶ 80 g de beurre doux à température ambiante (à sortir 4-6 heures avant du frigo OU à faire ramollir au micro-ondes)
- ▶ 1 oeuf
- ▶ 700 g d'abricots (environ)

Préparation :

1/ Préchauffer le four à 180°C.

2/ Préparer la pâte sablée :

A- Mélangez à la main la poudre (noix/noisette/amande), la farine, le sucre, le beurre et l'oeuf.

B- Mélanger à la main jusqu'à obtenir une boule homogène.

C- On place la pâte (en boule) au congélateur, pendant environ 10 minutes.

Pendant que la pâte repose au congélateur, préparer les abricots et le moule :

3/ Laver les abricots, puis les couper en deux, et retirer leur noyau.

4/ Disposer un film de papier cuisson dans votre moule à tarte de 21 cm.

5/ Sortez la pâte du congélateur. L'aplatir dans le moule directement, à la main, avec le force de nos biceps !

6/ Saupoudrez d'un mélange fait de 25g de poudre d'amande/noix/noisette restante + 25g de sucre de coco sur le fond de la tarte (ce mélange prendra le jus de cuisson des abricots).

7/ Disposer les demi d'abricots en une jolie mosaïque en cercle.

8/ Faire cuire pendant 30-40 minutes (surveiller à partir de 30 minutes).

Server la tarte refroidie.

Variantes

• **Farine** : j'utilise de la farine de blé T80, mais on peut utiliser d'autres farines : avoine, petit épeautre, riz ou maïs !

• **Matière grasse** : j'ai utilisé du beurre mais on peut utiliser de l'huile de coco (désodorisée ou non), du ghee ou de l'huile de tournesol !

• **Sucrant** : on peut utiliser du sucre de canne non raffiné.

• **Poudre de noisette, noix, etc** : choisissez un oléagineux que vous appréciez gustativement parlant et moulez-le avec un blender ou mixeur.

Noisette, noix de grenoble, amande, graines de tournesol : tout est possible !