

Tarte crumble aux abricots

Une jolie tarte aux goûts et couleurs d'été, faute d'avoir un bel été, autant le créer en cuisine !

Il vous faudra :

✕ Pour la pâte, comme j'avais un rouleau de pâte sablée au congélateur je l'ai utilisé

✕ Pour le crumble :

100 g de farine

100 g de sucre

100 g de beurre en morceaux

100 g de poudre d'amandes

✕ Pour la compotée d'abricots :

une bonne quinzaine d'abricots

un peu de beurre pour la cuisson

75 g de sucre



Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Étalez la pâte dans un plat à tarte et faites la cuire à blanc en ayant piqué le fond avec une fourchette, 15 minutes.

Pendant ce temps préparez la compotée d'abricots.

Lavez et coupez en lamelles les abricots. Faites fondre du beurre dans une poêle et faites glisser les abricots dans la poêle. Saupoudrez-les de sucre. Laissez cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.

Pour le crumble : Mélangez le sucre, la farine, et 75 g de poudre d'amandes. Ajoutez le beurre coupé en morceaux.

Malaxez le tout jusqu'à ce que le mélange ait l'apparence d'une grosse semoule.

Une fois la pâte cuite, la sortir du four et recouvrir la pâte du reste de poudre d'amandes pour éviter que les abricots ne ramollissent cette pâte. Étalez la compotée d'abricots. Émiettez le crumble pour recouvrir complètement la tarte.

Faites cuire le tout 20 minutes (ou jusqu'à ce que le crumble soit doré). Servir tiède avec une boule de glace, et régalez-vous !

