

## TARTE ABRICOT-AMANDES

Pour 3 tartes de 28 cm de Ø



### 1. **PÂTE SUCRÉE**

800 g de pâte sucrée

Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur puis fonder des cercles à tartes de 28 cm de Ø.

### 2. **CRÈME D'AMANDE**

400 g d'Amandaline ancel  
200 g de beurre pommade  
100 g d'œufs

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients à grande vitesse.

### 3. **ABRICOTS**

1800 g d'oreillons d'abricots

### 4. **NAPPAGE ABRICOT**

300 g de Nappage Concentré Abricot ancel  
210 g d'eau

Porter à ébullition l'eau et le nappage concentré abricot.

## 5. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir la crème d'amande sur les fonds de pâte sucrée en l'étalant uniformément. Déposer les abricots. Cuire à 180°C environ 20 min en four ventilé ou 30 min en four à sole. Après refroidissement, retirer les cercles à tartes puis napper le dessus des tartes à l'aide du nappage abricot encore chaud. Parsemer le pourtour avec des amandes effilées grillées.