

TARTE AUX ABRICOTS

Ingrédients pour la pâte brisée à l'huile d'olive et thym:

Voilà une recette de pâte à tarte maison toute simple et croustillante. Le thym est une herbe que l'on peut utiliser en dessert et avec l'abricot l'alliance est parfaite. J'en ai mis dans la pâte à tarte. Attention toutefois à ne pas trop en mettre, il s'agit de parfumer.

- 250 gr de farine (200 gr de farine T80 et 50 gr de grand épeautre pour moi)
- 1 œuf
- 4 c à s d'eau froide (ou + tout dépend de la farine utilisée)
- 4 c à s d'huile d'olive
- 2 c à s de xylitol ou de sucre
- Graines de Chia 1 c à s + 1 c à c rase de curcuma
- 2 branches de thym frais que l'on frotte entre ses mains pour ne récupérer que les feuilles du thym.

Mélangez dans un saladier la farine, le sucre, le curcuma, les graines, le thym, puis formez un puits pour y verser l'huile.

Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.

Incorporez l'œuf, versez l'eau et mélangez rapidement jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte lisse.

Emballez-la dans un film alimentaire, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1h environ (vous pouvez également la préparer la veille pour le lendemain ou même la congeler).

Crème à l'ancienne amande :

- 30 gr de beurre mou
- 50 gr de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 1 c à s de xylitol ou 2 c à s de sucre

Foncez votre moule à tarte. Préchauffer le four à 180°.

Pour la crème à l'ancienne amande :

1- Travaillez le beurre et le sucre à la spatule.

2- Ajoutez l'œuf et fouettez pour obtenir un mélange à peu près homogène.

3- Ajoutez la poudre d'amandes et continuez de mélanger au fouet.

4- Versez cette crème dans le fond de la tarte.

Garnir avec les abricots. Enfournez pour 35 à 40 mn.