Tartes

Tarte fine aux abricots et à la lavande

35 min	10 min	25 min	0	487
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 12 **Abricot(s)**
- 1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
- 1 **Lavande séchée**
- 70 g **Sucre semoule**
- 1 c. à soupe **Jus de citron**
- 1 c. à soupe **Eau**
- 20 g **Beurre**
- 4 c. à soupe **Amande(s) en poudre**
- 1 **Amande(s) effilée(s)**
- 1 **Sucre glace**

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Dans une casserole, faire fondre le sucre avec l'eau et le jus de citron sur feu moyen sans y toucher.
3. Lorsque le caramel prend une couleur blond doré, ajouter hors du feu, le beurre. Mélanger.
4. Laver, sécher et dénoyauter les abricots. Les rouler dans le caramel.

Étape 2

Dressage et cuisson des tartelettes

1. Découper 4 disques de pâte feuilletée. Les déposer sur une feuille de papier sulfurisé. Piquer le centre avec une fourchette.
2. Sur chaque disque, saupoudrer de poudre d'amandes, déposer au milieu 4 oreillons en les serrant les uns contre les autres car ils vont réduire à la cuisson.
3. Napper d'un peu de caramel, parsemer de fleurs de lavande et d'amandes effilées.
4. Saupoudrer de sucre glace et enfourner pendant 25-30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Déguster

tiède ou froide.