



Tartes

Tarte fine aux abricots et à la lavande



35 min 10 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

487

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

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.

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 Amende(s)
en poudre**

1 Amende(s) effilée(s)

1 Sucre glace

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.