

# Tarte abricot, amande et eau de rose

---

 [maviecaramel.fr/tarte-abricot-amande-et-eau-de-rose](https://maviecaramel.fr/tarte-abricot-amande-et-eau-de-rose)

Ma vie caramel

6 juin  
2020

**Préparation** : 45 minutes

**Cuisson** : 35 minutes

**Difficulté** : facile

**Préparation** : 45 minutes

**Cuisson** : 35 minutes

**Difficulté** : facile

## Ingrédients

---

- **150 g** de beurre
- **80 g** de beurre pommade
- **100 g** de sucre glace
- **90 g** de sucre
- **150 g** de poudre d'amande
- **3 gros** œuf (60 g)
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine
- **3 cas** d'eau de rose
- **500 g** d'abricot
- **1 poignée** d'amandes effilées
- Confiture d'abricot

## Matériels

---

- **Un moule à tarte rectangle** de ou un cercle de 18 cm
- Une maryse
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance

## Ingrédients

---

- **150 g** de beurre
- **80 g** de beurre pommade
- **100 g** de sucre glace
- **90 g** de sucre

- **150 g** de poudre d'amande
- **3 gros** œuf (60 g)
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine
- **3 cas** d'eau de rose
- **500 g** d'abricots
- **1 poignée** d'amandes effilées
- Confiture d'abricot

## Matériels

---

- **Un moule à tarte rectangle** de ou un cercle de 18 cm
- Une maryse
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance

### **A savoir avant de commencer**

| *Pensez à préparer votre pâte en avance et de bien la réfrigérer minimum 2 heures au réfrigérateur ou **30 minutes** au congélateur.*

| *Votre beurre doit être à température ambiante afin de le rendre pommade.*

| *Je prépare ma pâte sucrée toujours la veille, elle aura le temps de réfrigérer avant de la foncer.*

| *Lors de l'ajout de la farine, ne pas trop travailler votre pâte au risque qu'elle ne se retracte lors de la cuisson.*

| *Vous pouvez réaliser la crème d'amande la veille et la sortir une heure avant utilisation.*

## Pâte sucrée amande

---

- **150 g** de beurre
- **100 g** de sucre glace
- **60 g** de poudre d'amande
- **1 gros** œuf (60 g)
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine

| Dans le bol de votre robot, mettre votre beurre pommade, le sucre glace et la poudre d'amande et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

| Ajoutez l'œuf et le sel puis mélangez jusqu'à avoir une consistance homogène.

| Ajouter la farine et mélangez grossièrement à l'aide de votre mains ou de votre robot et fraiser c'est à dire écraser votre pâte avec la paume de la main sur votre plan de travail jusqu'à obtenir une pâte homogène.

| Enveloppez votre pâte de film alimentaire et réservez au réfrigérateur minimum une heure, plus c'est mieux.

| Sortir votre pâte du réfrigérateur et étalez-la sur un plan de travail légèrement fariné, votre pâte ne doit pas coller alors n'hésitez pas à fariner votre pâte légèrement lors de cette étape.

| Foncez votre moule à tarte et réservez à nouveau au réfrigérateur pour **1 heures** au frais ou **30 minutes** au congélateur.

## Crème d'amande à l'eau de rose

---

- **80 g** de beurre pommade
- **90 g** de sucre
- **90 g** de poudre d'amande
- **2** œufs
- **3 cas** d'eau de rose

| Dans un cul de poule, mélangez votre beurre pommade et votre sucre jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.

| Ajoutez la poudre d'amande et mélangez de nouveau.

| Ajoutez vos œufs et l'eau de rose et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

## Montage

---

- **500 g** d'abricots
- Une poignée d'amandes effilées
- Confiture d'abricot

| Garnir votre fond de tarte de votre crème d'amande.

| Coupez vos abricots en deux et les placer sur la crème d'amande, parsemez d'amande effilées.

| Cuire **35 minutes** à **180 °**.

| A la sortie du four, recouvrir d'une fine couche de confiture d'abricot pour la rendre brillante.

Et voilà votre belle tarte abricot amande et eau de rose est prête.

**DÉGUSTEZ !** 😊

