Tartelette d’Été aux Abricots

Pour 6 tartelettes :

Pour la pâte sablée :

- **250 g de farine tamisée**
- **130 g de sucre semoule**
- **100 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **600 g d’abricots (bien mûrs)**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **2 cuillères à soupe de sucre**
- **2 cuillères à soupe de poudre d’amande**
- **du sucre cassonade**

1. Commençons par l’élaboration de la pâte sablée. Pour cela, ajouter dans un bol le sucre semoule avec l’œuf et le sel. Mélanger le tout.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser la farine puis y incorporer petit à petit le mélange précédent.
3. Ajouter enfin le beurre puis pétrir le tout jusqu’à obtenir une boule de pâte homogène.
4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 30 minutes avant la réalisation des tartelettes.
5. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
6. Laver les abricots puis les tailler en 4 en ôtant le noyau.
7. Étaler la pâte sablée en disposer un cercle dans chaque moule à tartelette. Piquer généreusement le fond à l’aide d’une fourchette.
8. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre d’amande puis disposer une cuillère à soupe du mélange dans chaque fond de tarte en prenant soin de bien l’étaler.
9. Déposer uniformément des abricots dans chaque tartelette puis saupoudrer généreusement de sucre cassonade.
10. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c’est prêt !

    Cette recette de tartelette peut également se réaliser en format tarte.
    A déguster de préférence tiède avec une boule de glace vanille ou caramel, un vrai délice aux belles couleurs de l’été !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Petits Moelleux aux Abricots

Pour une vingtaine de moelleux :

- **1 yaourt nature (pot à conserver pour les mesures suivantes)**
- **2 pots de farine**
- **2 pots de sucre roux ou cassonade**
- **1 pot de poudre d'amandes**
- **3 œufs**
- **80 g de beurre fondu**
- **1 sachet de levure**
- **10 abricots pas trop mûrs**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mélanger le yaourt avec la farine, le sucre, la poudre d'amandes, les œufs, la levure et le beurre fondu jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.
3. Laver et ouvrir les abricots en 2 puis tailler les oreillons en 3 parts égales. Réserver.
4. Ajouter une cuillère à soupe de pâte dans plusieurs moules à mini-cakes ou à muffins.
5. Déposer dessus 2 morceaux d'abricot.
6. Enfourner pour 20-25 minutes de cuisson jusqu'à ce que chacun des moelleux soient bien colorés : c'est prêt !

   Pour un démoulage facile, laisser refroidir les moelleux. Ils feront l'unanimité auprès de vos convives et il ne feront pas long feu comme on dit !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Mendiants au Chocolat : Abricots, Amandes, Oranges, Pistaches, Raisins

Pour une cinquantaine de mendiants :

- **300 g de chocolat noir ou au lait**
- **des abricots secs**
- **des amandes entières**

- **des oranges confites (recette ici !)**
- **des pistaches entières**
- **des raisins secs**

1. Faire fondre au bain marie le chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien liquide et brillant.

2. Pendant ce temps, couper en petits morceaux les abricots secs ainsi que les amandes et les pistaches en deux.

3. Préparer aussi les oranges confites en morceaux de 2/3 cm de long.

4. Sur du papier sulfurisé et à l'aide d'une petite cuillère, faire des petits disques de chocolat liquide. Tapoter légèrement la feuille garnie pour lisser les disques et bien les répartir.

5. Disposer chaque ingrédient sur les disques de chocolat à votre convenance.

6. Mettre au frais pendant 2 à 3 heures avant dégustation pour que le tout prenne correctement : c'est prêt !

   A offrir ou à dévorer avec votre entourage, ils disparaîtront en un éclair !
   Il est possible de varier les ingrédients disposés sur les disques de chocolat : noisettes, noix, cranberries… à vous de voir !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Tarte Abricots Amandes

Pour une tarte de 6 à 8 personnes :

- **1 pâte brisée (recette ici) ou feuilletée (recette ici)**
- **800 g d'abricots**
- **2 œufs**
- **130 g de sucre en poudre**
- **20 cl de crème fraîche**
- **5 cuillères à soupe de poudre d'amande**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille ou d'extrait de vanille**

1. Laver les abricots puis les couper en deux par la moitié et ôter le noyau. Réserver.

2. Préchauffer le four à 210° à chaleur tournante.

3. Étaler la pâte dans un plat circulaire de 25 cm de diamètre ou dans un plat rectangulaire. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

4. Disposer les moitiés d'abricots sur le fond de la tarte face coupée vers la pâte.

5. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.

6. Pendant ce temps, mélanger les œufs avec le sucre en poudre, la crème fraîche, la poudre d’amande et la vanille.

7. Sortir du four le fond de tarte avec les abricots puis y déverser la préparation précédent.

8. Enfourner de nouveau pour 25 minutes : c’est prêt !

   Vous pouvez déguster cette tarte de deux façons : la première, tiède avec une boule de glace vanille et la seconde très fraîche, en la laissant au minimum une nuit au réfrigérateur.
   Dans tous les cas, je peux vous assurer que c’est un vrai délice !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀