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 !