Tarte aux Abricots, rue des Roses!

a- Ingrédients pour la pâte:

- * 100 g de farine de Maïs
- * 150 g de farine de Riz
- * 1 c. à s. de Rapadura
- * 1 pincée de sel
- * 1 c. à c. de Cannelle
- * 1 œuf
- * 40 g de graisse de Noix de Coco ramollie ou fondue
- * 1 c. à s. de purée d'Amandes blanches
- * 10 cl d'eau

a- Réalisation de la pâte:

- * Mélanger d'abord les ingrédients secs puis ajouter et malaxer les suivants, avec les mains.
- * Rajouter de la farine si bescin et former une boule souple.
- * Graisser et fariner un plat à tarte et étaler directement, avec la paume des mains, la pâte dans le moule.
- * Piquer le fond de la tarte avec une fourchette et la faire précuire 15 min. à 180°C (prévoir un plat à disposer sur la pâte afin qu'elle ne lève pas pendant la cuisson).
- * Pendant ce temps commencer à préparer la garniture.
- * S'il reste un peu de pâte, pourquoi ne pas en faire des biscuits ? Rajouter alors: 1 c. à s. de sucre, 1 c. à c de cannelle et 2 gouttes d'huile essentielle d'Orange douce ainsi qu'un peu de farine (le sucre peut liquéfier un peu la pâte). Former les biscuits et les enfourner pour une 15^{aine} de minutes à 180°C.

Tarte aux Abricots, rue des Roses!

Suite...

b- Pour la garniture:

- * Environ 18 gros abricots
- * 4 c. à s. de farine de souchets¹
- * 3 oeufs
- * 1 pincée de sel
- * 2 pincées de bicarbonate de soude
- * 1 grosse cuillère à soupe de miel épais
- * 1 c. à s. d'eau de fleurs d'Oranger

b- Réalisation et assemblage:

- * Mixer ensemble, finement, les oeufs, 3 gros abricots bien mûrs, le sel, le miel et l'eau de fleur d'oranger. Le mélange devient un peu mousseux. Réserver.
- * Lorsque la pâte sort du four, étaler dessus la farine de souchet.
- * Découper ensuite suffisamment d'abricots en 2 et les répartir harmonieusement sur la poudre de souchet.
- * Verser ensuite la préparation aux oeufs.
- * Enfourner à 180°C pendant 35 à 40 minutes.
- * Déguster tiède ou froid!

N.B.: Comme à chaque fois, les farines peuvent être remplacées par celle de blé, la graisse de coco et la purée d'amande par du beurre / de l'huile et du lait et le rapadura par du sucre classique ou de canne moins complet.

1 - La farine de **Souchet** (aussi appelés **Amande de terre**) peut tout à fait être remplacée par la même quantité d'**Amande en poudre**. Le **Souchet** est légèrement plus doux, sucré et cela naturellement.

Aurélié Boucherie

www.theraneo.com/aurelie-b

06.42.57.84.31