



TARTELETTES AUX ABRICOTS ET AU STREUSEL DE CHRISTINE FERBER

300g de pâte sucrée - 500g de crème d'amandes - 8 gros abricots - Streusel : 60g beurre froid - 60g sucre - 30g poudre d'amandes - 60g farine - 3 pointes de couteau de zeste râpé d'une orange - 3 pointes de couteau de zeste râpé d'un citron - Q.S sucre glace –

A préparer la veille :

Pâte sucrée :

500g farine - 150g sucre glace - 250g beurre tempéré - 2 oeufs - 2g sel - 20g sucre vanillé
Dans le bol du K. muni de la feuille, verser la farine. Ajouter le sel, le beurre, le sucre glace et le sucre vanillé. Mélanger à vitesse 4. Ajouter les oeufs. Mélanger à nouveau jusqu'à l'obtention d'une belle pâte. Rassembler en boule et filmer. Entreposer au réfrigérateur.

Crème d'amande :

150g beurre tempéré - 120g sucre glace - 150g poudre d'amandes - 60g farine - 3 oeufs –
Dans le bol du K. muni de la feuille, mélanger le beurre et le sucre. Fouetter. Ajouter les oeufs, mélanger. Ajouter la farine, la poudre d'amandes. Arrêter l'appareil quand le mélange devient crémeux. Conserver au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Streusel :

couper en petits cubes le beurre. Le mélanger à l'aide des doigts avec le sucre, la poudre d'amandes, la farine et les zestes d'agrumes. Frotter pour obtenir comme du sable. Conserver au réfrigérateur dans une boîte hermétique.

Étaler la pâte. Découper à l'aide d'un emporte-pièce lisse de 13 cm de diamètre. Placer dans les moules à tartelettes. Piquer les fonds à l'aide d'une fourchette. Préchauffer le four à 180° (th.6). Garnir les fonds de la crème d'amandes à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse. Placer en fleurs les abricots dénoyautés coupés en 8 tranches. Mettre à cuire 30 minutes. Répartir le streusel sur les tartelettes. Remettre au four 10 minutes jusqu'à une coloration dorée. Refroidir. Saupoudrer de sucre glace. Réserver jusqu'au moment du service.