

Pie aux abricots

Pour 6 personnes.

1 kg d'abricots ; ½ c à café de cannelle en poudre ; 4 grandes c à soupe de confiture d'abricots ; 50 g d'amandes émincées.

Pâte brisée : 250 g de farine ; 125 g de beurre ou margarine ; 1 pincée de sel ; un peu d'eau. 1 œuf pour dorer la pâte.

Laver et essuyer les abricots, les couper en deux et les dénoyauter, puis les ranger dans le fond du moule à bord plat (spécial pour ce genre de tarte). Les saupoudrer de cannelle, les couvrir de confiture et parsemer d'amandes mondées et émincées.

Préparer la pâte en mélangeant les ingrédients avec un peu d'eau et en la laissant reposer 1 heure au frais (si on veut l'utiliser immédiatement, y ajouter ½ c à café de levure en poudre). L'abaisser au rouleau en un disque ayant 5 cm de diamètre de plus que le moule. Y découper un cercle bien paré à l'extérieur et le poser sur le bord du plat. L'enduire de blanc d'œuf battu et poser dessus le couvercle de pâte en pressant les bords (un petit coquetier placé au centre du plat empêche le couvercle d'adhérer aux fruits).

Garnir à volonté de feuilles de pâte, dorer à l'œuf et cuire 30 à 35 mn à four chaud. Servir dans le plat.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.