



AMANDINE

PATE SABLEE :

1 œuf
250 grs de farine
125 grs de sucre
125 grs de beurre
1 pincée de sel

Travailler le sucre + les œufs + sel
ajouter la farine d'un coup
le beurre en morceaux

Pétrir et laisser reposer 5 mn (ou plus si possible) au réfrigérateur

GARNITURE :

1 boîte abricots (ou autre)
1 petit pot de crème fraîche
2 œufs
100 grs amande en poudre
125 grs de sucre
1 peu de lait

Étaler la pâte au fond du plat
disposer les fruits dessus
verser la garniture

Thermostat à 200 °

Laisser cuire environ 45 mn (que ce soit bien doré)