

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Recette pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 45 minutes

Prélevez la moitié des pignons et réduisez-les en poudre avec un robot électrique.
Enduisez de 20 g de beurre mou le fond et les parois d'un moule à manqué de 20 cm de diamètre.
Rincez les abricots, épongez-les, fendez-les en deux pour éliminer les noyaux.
Préchauffez le four thermostat n°6 (180°C).
Malaxez les 80 g de beurre restant avec le sucre en poudre pour obtenir une belle pommade, puis joignez un à un les oeufs entiers.
Ajoutez la farine tamisée avec la levure et la poudre de pignons pour finir.
Versez cette pâte dans le moule, rangez dessus les abricots avec le fond bombé vers le bas.
Répartissez dessus les pignons entiers restants.
Poudrez la surface avec la moitié du sucre glace et enfournez pendant 45 minutes.
Dégustez tiède ou froid, simplement poudré du reste de sucre glace.
Suivant les saisons changer de fruits, poires en automne, mangues ou ananas en hiver.
Remplacez les pignons par des amandes.

source
Télé-Loisirs (envie gourmandes) d' Eric Léautey

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Excellente tourte que j'ai réalisée avec des amandes en poudre et effilées.
Faites dorer les amandes effilées dans une poêle antiadhésive, sans ajouter de matière grasse. (Remuez délicatement), ajoutez à votre tourte. (Ce que je n'ai pas fait dommage pour la présentation).
Pour la cuisson j'ai utilisé la chaleur tournante à 180°C.

Ajouter un commentaire



TOURTE AUX ABRICOTS ET AUX

PIGNONS (photo réalisée avec des
amandes)



Ingrédients

600 g d' abricots
2 oeufs
100 g de beurre
120 g de pignons
80 g de farine
1 c. à café de
levure chimique
120 g de sucre
en poudre
1 c. à soupe bombée
de sucre glace

