

# Tarte abricots romarin façon rustique

Bonjour à toutes et tous

Je bouscule mon planning de publications pour vous proposer aujourd'hui une idée de gourmandise de saison. Elle pourrait être réconfortante dans le contexte courant empli d'incertitudes et d'inquiétudes.

Tous les étés, je retrouve le plaisir de cuisiner des grandes **tartes aux fruits**. Pour les proches de passage, les visiteurs imprévus ou encore les voisins quand on se retrouve un peu seuls en vacances à la maison, c'est un mets idéal. C'est le symbole du partage, du « *viens comme tu es* », de l'accueil à la bonne franquette qu'on apprécie tous.

Sur le début de l'été, ce sont surtout les **abricots** qui passent à la case tarte. Leur saveur fruité et acidulée fait des merveilles, comme leur texture fondante. Une de mes tartes favorites (en goût et en facilité de préparation), c'est une tarte aux abricots façon rustique. Vite préparée, visuellement colorée, elle est un mélange de croquant de la pâte, de fondant des fruits, et d'acidulé relevé de finesse. Cette tarte fait mouche à tous les coups auprès de petits comme des grands.

J'avais donc envie de partager la recette de cette tarte aux abricots façon rustique avec vous.

- TARTE RUSTIQUE -  
AUX ABRICOTS



## Tarte abricots romarin façon tarte rustique



Une recette de tarte abricots romarin façon tarte rustique. Un dessert de saison très facile à préparer et délicieux, pour régaler tous les gourmands !

**Saison : Mi Juin – Début Août**

### Pour la pâte:

- 150 g de farine
- 30 g de poudre d'amande
- 75 g de beurre
- 40 g de sucre
- 45 à 50 ml de lait ou lait végétal
- 1 pincée de sel

### Pour la garniture :

- 500 à 600 g d'abricots
- 3 cuillérées à soupe de poudre d'amande
- 2 cuillérées à soupe de sucre en poudre
- 1 branche de romarin

### Étape 1 : Préparation de la pâte

1. Mettez ensemble (sur le plan de travail ou dans un cul de poule large) la farine, poudre d'amande, sucre et sel.
2. Ajoutez le beurre en petits morceaux, écrasez le en fines lamelles, puis travaillez la pâte pour la sabler.
3. Quand la pâte ressemble à un amas de grains de sable, ajoutez le lait puis mélangez jusqu'à ce qu'elle soit amalgamée. Écrasez 2-3 coups de la de la paume pour la rendre bien homogène.

4. Étalez votre pâte en disque, filmez la et mettez là au frais pour au moins une heure

## Étape 2 : Garniture et cuisson

1. Étalez la pâte à tarte approximativement cercle puis déposez la sur une feuille de cuisson four.
2. Lavez les abricots, égouttez, dénoyautez les et coupez-les en demi ou en quart. Lavez le romarin et effeuillez-le.
3. Étalez la poudre d'amande sur la pâte en laissant bien 5 cm vis à vis du bord. Répartissez les abricots joliment et parsemez de romarin.
4. Enfournez pour 40 minute à 180°C.
  - *Service* : Servez cette tarte tiède, température ambiante ou fraîche : A température ambiante, la tarte est plutôt dans l'acidité. Fraîche, plutôt dans le sucré. Ajustez donc la température de service à vos préférences de goûts.
  - *Variante* : Remplacez la poudre d'amande par une fine couche de confiture, le romarin par de la lavande.
  - *Conservation* : Maximum 48h au réfrigérateur

Dessert, Goûter  
Française  
tarte abricots

---



© Au Fil du Thym

**Découvrez aussi :**

- [Terrine de fruits d'été](#) (photo)
  - [Tarte nectarines et verveine](#)
  - [Sorbet abricot lavande](#)
-