

# Tarte briochée aux abricots et amandes

Pour 6 personnes

## Pour les ingrédients :

La pâte :

- 100 ml de lait d'amande
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée ou 15 g de levure fraîche
- 300 g de farine de petit épeautre T70
- 50 g de sucre de canne blond
- 1 pincée de sel gris de mer
- 2 œufs bio
- 70 g d'huile d'olive douce
- 1 c. à c. d'eau de fleur d'oranger

La garniture :

- 500 g d'abricots (une douzaine)
- une douzaine d'amandes non mondées
- 2 c. à s. de miel bio ou 50 g de sucre de canne blond
- 1 filet d'huile d'olive

## A l'action :

Faites légèrement tiédir le lait. Ajoutez-y la levure et mélangez. Laissez reposer 5 minutes.

Mélangez dans un saladier la farine, le sucre et le sel. Creusez un puits et ajoutez-y la levure, les œufs battus en omelette, l'huile d'olive et l'eau de fleur d'oranger.

Mélangez doucement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse mais collante.

Couvrez d'un linge humide et laissez lever 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Pendant ce temps, lavez les abricots, essuyez-les et dénoyautez-les.

Huilez un moule et étalez la pâte en une couche épaisse.

Enfoncez-y les moitiés d'abricots et piquez entre chaque interstice une amande.

Nappez de miel et d'huile d'olive, puis enfournez pour 30 à 35 minutes.

Dégustez tiède ou froid.

Vous pouvez remplacer les amandes par celles des noyaux d'abricot, légèrement amères, qui renforceront le parfum des abricots.