

GATEAU DE KEIRA

Ingrédients fond de tarte

125g de beurre
2càs de sucre
1 sachet sucre vanillé
2càs d'huile
farine
2 oeufs



Mélanger le beurre avec le sucre et les oeufs et l'huile à la main jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Rajouter la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts. Laisser reposer, le temps de préparer la farce.

Ingrédients de la farce

120g de beurre
2 zestes de citron
1 càs de sucre
2 verre d'amandes
3 oeufs

Mixer les amandes pour obtenir une poudre.
Avec le beurre, rajouter les zestes de citron, le sucre.
Mélanger puis rajouter les amandes en poudre.
Terminer avec les oeufs.

Chauffer le four 180°.

Déposer dans le fond d'un moule à tarte le fond de tarte.
Déposer dessus une bonne couche de confiture d'abricot et
déposer dessus la farce.

Pour décorer, déposer quelques amandes entières dessus.
Enfourner 30° min environ