



Gratin d'abricot

pour 6 personnes

Ingrédients

500 gr d'abricots bien mûrs
100 gr de farine
100 gr de poudre d'amandes
100 gr de sucre en poudre
150 gr de beurre
100 gr de pignons de pin
100 gr d'amandes entières émondées et pelées
sel

Préparation

1. dans un saladier, mélanger avec les doigts la farine, la poudre d'amande, le sucre, une pincée de sel et le beurre
2. ajouter les pignons de pin et les amandes
3. dans un plat à gratin disposez bien à plat les abricots entiers, dénoyautés
4. répartir le sable aux fruits secs sur les abricots sans les écraser
5. faites cuire une heure au four doux et servez tiède

Accompagnement

saupoudrer le tout avec du sucre glace avant de le servir