 **Le Fenetra toulousain**

**Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte :
- 250 g farine** **- 60 g d'amandes en poudre** **- 1 pincée de sel** **- 60 g de sucre** **- 1 citron bio**
**- 150 g de beurre** **- 2œufs**
**La garniture :
- 250 g de compote d'abricot**
**- 50 g de citron confit Vahiné**
**- 50 g  (30g + 20g) d'amandes en bâtonnets Vahiné**
**- 3 blancs d'œufs**
**- 100 g de sucre**
**- 125 g de poudre d'amandes**
**- 30 g de farine**
**1 moule ou un cercle à tarte de 26 cm de diamètre + 1 cercle de 8 cm de diamètre**
**Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

**La pâte :**Vous la ferez avec les proportions données et en mettant le zeste du citron finement râpé, suivant la recette de la [**pâte sablée de Gaston Lenôtre.**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-sablee-de-gaston-lenotre/)Garnir le cercle de 26 cm (il m'est resté un peu de pâte, j'ai garni aussi un petit cercle).
Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.
**La garniture :**Étaler la compote d'abricot sur le fond de tarte.
Couper les zestes de citron confit en dés et les répartir sur la compote ainsi que 30 g d'amandes en bâtonnets.
Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit.
Ajouter la farine tamisée et la poudre d'amande et mélanger délicatement à la spatule.
Étaler cette pâte meringuée sur le fond de tarte.
Saupoudrer avec le reste des amandes en bâtonnets.
Enfourner pour 30 minutes.
Attendre quelques minutes avant de décercler et laisser refroidir sur une grille.
Poser sur le plat de service et savourer.