

## TARTE ALSACIENNE AUX ABRICOTS

RECETTE N°52

### NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 5/10
- Originalité : 5/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 60 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 600 g d'abricots
- 3 oeufs
- 100 g de crème fraîche
- 1 verre de lait
- 50 g de sucre
- 2 c à soupe de poudre d'amandes
- 2 c à soupe de farine
- 1 c à soupe de kirsch

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- moule à tarte
- fouet électrique

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 5 ETAPES A SUIVRES

01. Foncez un moule à tarte de pâte Brisée.
02. Faites cuire à blanc 20 mn.
03. Dénoyautez 600 g d'abricots et coupez-les en deux disposez-les sur le fond de pâte.
04. Battez 3 oeufs avec 100 g de crème fraîche, 1 verre de lait, 50 g de sucre, 2 c à soupe de poudre d'amandes, 2 c à soupe de farine et 1 c à soupe de kirsch.
05. Versez sur les fruits et faites cuire 40 mn à four moyen.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---