

TARTE AUX ABRICOTS

RECETTE N°54

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 6/10
- Originalité : 6/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 12 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 40 minutes
- Cuisson : 35 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1oeuf
- 70 g de sucre
- 1 pincée de sel
- Pour la garniture:
- 1,100kg d'abricots
- 4 oeufs
- 250 g de sucre
- 100 g de beurre fondu
- 1 pointe de couteau de vanille en poudre

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- moule à tarte
- casserole
- mixeur

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



16 ETAPES A SUIVRES

01. Préparez la pâte: mélangez le beurre en pommade avec l'oeuf et le sucre, ajoutez la farine et le sel au dernier moment.
02. Mélangez sans trop malaxer, la pâte doit devenir lisse.
03. Mettez en boule, laissez reposer 2 heures au frais.
04. Abaissez la pâte sur 2 mm d'épaisseur.
05. Foncez une tourtière légèrement beurrée.
06. Préparez la garniture: coupez 100 g d'abricots en deux, ôtez les noyaux. Mixez les fruits avec les oeufs entiers, le sucre et la vanille.
07. Tout en mixant, versez le beurre fondu sur le mélange.
08. Coupez le reste des abricots en quatre.
09. Réservez les noyaux.
10. Disposez les quarts d'abricots sur la pâte en attente de façon qu'ils tiennent debout.
11. Cassez une douzaine de noyaux, récupérez les amandes, plongez-les quelques instants dans de l'eau bouillante.
12. Egouttez-les, ôtez leur peau.
13. Répartissez les amandes sur le dessus de la tarte, recouvrez avec la crème.
14. Faites cuire à four chaud 230° (7 au thermostat) pendant 35 mn environ.
15. La crème doit être prise pour que la tarte soit cuite.
16. Démoulez, laissez refroidir.

NOTES PERSONNELLES
