

## TARTE AUX ABRICOTS

RECETTE N°55

### NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 5/10

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 55 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- 250 g de pâte feuilletée
- 800 g d'abricots frais
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de poudre d'amande
- 2 oeufs entiers
- 1 cuillerée à soupe de farine
- 2 cuillerées à soupe de miel

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- papier sulfurisé
- terrine
- moule à tarte
- dénoyauteur
- pinceau
- fourchette
- casserole
- spatule

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 15 ETAPES A SUIVRES

- Sortez 2 h à l'avance le beurre.
- Préchauffez le four à 180°C (th 6).
- Beurrez, farinez légèrement un moule à tarte.
- Abaissez la pâte feuilletée.
- Piquez-la à la fourchette.
- Essuyez, dénoyautez les abricots.
- Faites pré-cuire pendant 10 mn à four chaud le fond de tarte recouvert d'un papier sulfurisé et garni de haricots secs.
- Dans une terrine, mélangez à la spatule en bois le sucre en poudre avec le reste du beurre mou.
- Incorporez la poudre d'amande puis, un à un, les oeufs entiers.
- Garnissez la tarte de la crème d'amande.
- Placez joliment sur le dessus, les oreillons d'abricots.
- Mettez à cuire au four 45 mn à 120°C (th 4).
- Sortez la tarte du four.
- Badigeonnez-la au pinceau de miel d'acacia tiédi dans une casserole.
- Laissez refroidir la tarte avant de la servir.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---