

TARTE AUX ABRICOTS ET AUX GROSEILLES

RECETTE N°57

NOTATION

- Prix : 5/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 7/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 30 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1 fond de tarte en pâte sablée
- 3 oeufs
- 4 c à soupe de sucre roux (cassonade)
- 2 c à soupe de crème fraîche
- 3 c à soupe de lait
- 1 c à soupe de farine
- 1/2 c à café de vanille en poudre
- une dizaine d'abricots
- 1 bol de groseilles rouges
- 3 c à soupe de gelée de groseilles

MATERIELS INDISPENSABLES

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

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Faites cuire le fond de tarte à blanc 10 mn.
02. Battez les oeufs entiers avec le sucre, la crème, le lait et la farine, parfumez cette crème avec la vanille et versez-la sur le fond de tarte pré-cuit. Disposez ensuite les abricots lavés, coupés en deux et dénoyautés (côté creux au-dessus).
03. Remplissez les creux de groseilles lavées égrenées et mélangées à la gelée.
04. Faites cuire 30 mn à four assez chaud (200 °C).
05. Démoulez et laissez refroidir sur grille.

NOTES PERSONNELLES
