

TARTE DE TEL AVIV

RECETTE N°60

NOTATION

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

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 60 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pour la pâte brisée :
 - 250 g de farine
 - 125 g de beurre
 - 1/2 cuillerée à café de sel
 - 1/2 verre d'eau
- Pour la garniture:
 - 100 g de raisins de Corinthe
 - 100 g de noix décortiquées
 - 100 g d'amandes
 - 100 g de sucre semoule
 - 1 pincée de cannelle
 - 2 cuillerées à soupe de rhum
 - 400 g de confiture d'abricots

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- jatte
- moule à manqué
- mixeur
- rouleau à pâtisserie

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



12 ETAPES A SUIVRES

01. Mettez les raisins à tremper dans le rhum pendant une petite heure. Préparez la pâte brisée: versez la farine sur la table, formez un puits pour y mettre le beurre coupé en morceaux et le sel, pétrissez en ajoutant l'eau petit à petit, sans chercher à obtenir une pâte lisse.
02. Etalez les deux tiers sur la table légèrement farinée.
03. Garnissez-en un moule à manqué.
04. Réservez.
05. Mixez les noix et les amandes, mélangez-les avec le sucre, la cannelle, les raisins et le rhum de macération.
06. Vous obtenez une pâte épaisse.
07. Reprenez le moule, couvrez le fond de pâte d'une couche de confiture, puis de la moitié du mélange aux amandes.
08. Remettez une couche de confiture et le reste de la pâte aux amandes. Terminez par la confiture.
09. Etalez finement le reste de la pâte brisée.
10. Recouvrez-en la préparation après avoir humidifié légèrement les bords du moule afin de souder les deux pâtes.
11. Faites cuire lentement 1 heure à four très modéré 120 à 150°C (thermostat 4 à 5).
12. Servez froid.

NOTES PERSONNELLES
