

## TARTE MOUSSEUSE AUX ABRICOTS

RECETTE N°61

### NOTATION

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

### NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 8 personnes

### TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 45 minutes
- Cuisson : 50 minutes

### INGREDIENTS NECESSAIRES

- Pâte sablée:
- 1 oeuf
- 125 g de sucre
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 250 g de farine
- 125 g de beurre.
- Crème moussieuse :
- 1/3 litre de lait
- 1/2 gousse de vanille
- 50 g de farine
- 100 g de sucre
- 3 oeufs
- 500 g d'abricots
- 50 g de sucre glace

### MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- casserole
- bol à pâtisserie
- cuillère en bois
- fouet électrique
- rouleau à pâtisserie
- moule à tarte

### COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

### PHOTOS



### 12 ETAPES A SUIVRES

01. Préparer une pâte sablée selon la méthode classique.
02. Foncer le moule.
03. Faire cuire à blanc 10 minutes (th 6 220°C).
04. Préparer la crème: séparer les jaunes des blancs d'oeufs.
05. Travailler les jaunes avec le sucre et la farine.
06. Délayer progressivement avec le lait chaud et vanillé, faire épaissir sur feux doux en remuant sans cesse.
07. Retirer du feu au premier bouillon.
08. Battre les blancs en neige.
09. Verser la crème chaude sur les blancs en veillant à bien mélanger l'ensemble.
10. Verser cette crème dans le fond de tarte à demi-cuit.
11. Déposer sur la crème les abricots coupés en deux et dénoyautés, côté bombé sur la crème.
12. Faire cuire l'ensemble à four doux pendant 40 minutes environ (th 5 200°C). Servir froid, éventuellement saupoudré de sucre glace.

### NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---