

# TOURTE AUX ABRICOTS

RECETTE N°63

## NOTATION

- Prix : 8/10
- Difficulté : 3/10
- Originalité : 6/10

## NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

## TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 20 minutes

## INGREDIENTS NECESSAIRES

- 350 g de pâte feuilletée
- 1 kg d'abricots
- 10 cl de crème
- 100 g de sucre
- 1 verre de Grand Marnier
- 1 oeuf.

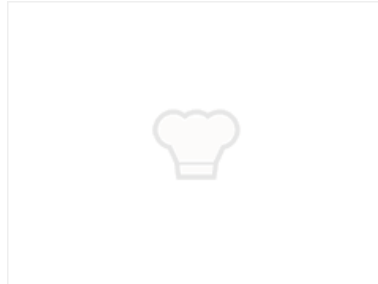
## MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau de cuisine
- casserole
- saucière

## COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

## PHOTOS



## 4 ETAPES A SUIVRES

01. Coupez les abricots en deux, enlevez les noyaux.
02. Mettez les fruits dans une casserole, ajoutez le sucre et recouvrez d'eau à hauteur des fruits.
03. Faites cuire les abricots et ajoutez la liqueur.
04. Versez cette compote dans un plat à four, recouvrez avec la pâte étendue au rouleau, dorez à l'oeuf, saupoudrez légèrement de sucre en poudre et mettez au four moyen 20 mn.

## NOTES PERSONNELLES

---

---

---

---

---