



Tartes

Tarte fondante aux abricots



1h55 **20 min** **35 min** **1h** **389**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte

1 unité(s) entière(s)

Pâte(s) brisée(s)

1 **Beurre**

1 **Farine**

Ingrédients pour la garniture

12 **Abricot(s)**

200 ml **Lait de coco**

50 ml **Lait demi-écrémé**

3 unité(s) entière(s)

Jaune(s) d'oeuf

60 g **Sucre semoule**

30 g **Maïzena**

3 pincée(s) **Cannelle en poudre**

Étape 1

Préparation du fond de tarte

- 1 Dérouler la pâte brisée et garnir le moule. Piquer le fond de tarte avec une fourchette.
- 2 Beurrer et fariner le moule s'il n'est pas anti-adhésif.
- 3 Réserver au frais pendant 30 minutes pour raffermir la pâte, cela évitera qu'elle ne s'affaisse pendant la cuisson à blanc.
- 4 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 5 Recouvrir la pâte d'une feuille de papier sulfurisé et garnir de billes de cuisson.
- 6 Faire cuire à blanc pendant 15 minutes.
- 7 Retirer les légumes secs et la feuille de papier. Réserver hors du four.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Laver et couper les abricots en deux, retirer le noyau.
- 2 Disposer les oreillons sur le fond de tarte.
- 3 Sur feux moyen, porter à ébullition le lait et le lait de coco.

- 4 Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la maïzena et la cannelle.
- 5 Tout en remuant, verser dessus le lait bouillant en filet. Remuer afin d'obtenir un mélange lisse.
- 6 Napper les abricots avec cette crème.
- 7 Faire cuire au four pendant 20 minutes. La tarte est cuite lorsque la crème est prise au centre.
- 8 La servir tiède ou froide.