

Tartes

Tarte aux abricots



1h	15 min	45 min	0	324
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Pâte

1 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)

Garniture

1 kg **Abricot(s)**
2 c. à soupe **Sucre semoule**
3 c. à soupe **Amande(s) en poudre**
2 c. à soupe **Confiture d'abricots**

Étape 1

Préparation des abricots

- 1 Laver les abricots et les sécher.
- 2 Les couper en 2 et les dénoyauter.

Étape 2

Montage

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Etaler la pâte au fond du moule à tarte.
- 3 Piquer le fond avec une fourchette et saupoudrer de poudre d'amandes.
- 4 Disposer les abricots en rosace et les saupoudrer de sucre.

Étape 3

Cuisson

- 1 Enfourner la tarte et laisser cuire 45 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1** Faire chauffer légèrement la confiture au four à micro-ondes.
- 2** Napper la surface de la tarte encore chaude avec la confiture.
- 3** C'est la confiture qui permet d'obtenir une belle tarte bien brillante.
- 4** Servir la tarte tiède ou froide.