Tartes

Tarte aux abricots

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

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

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**

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.