

TARTE AUX ABRICOTS ET AUX FRAISES

Juin 2002 (Révisé en juillet 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 500 g d'abricots bien mûrs
- ★ 250 g de fraises parfumées (Mara des bois)
- ★ 130 g de sucre en poudre (65 + 65)
- ★ 20 g de beurre
- ★ 4 cuillères à soupe de gelée de fraise (ou framboise)
- ★ 1 brin de menthe

Ustensiles : Moule à tarte, Casserole

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,00 € (soit 1,17 € par personne)



Recette :

Rincer les abricots à l'eau fraîche, les égoutter, les couper en deux et éliminer les noyaux. Faire préchauffer le four à thermostat 8 (240°C) environ 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation, l'étaler dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer le fond avec une fourchette. Saupoudrer avec la moitié du sucre et disposer les demi-abricots, partie bombée vers la pâte, bien serrés les uns contre les autres. Recouvrir avec le sucre restant et le beurre détaillé en petits dés.

Mettre à four chaud 35 minutes jusqu'à ce que les abricots aient rendu leur jus et soient légèrement colorés. Rincer les fraises avec leurs pédoncules, les égoutter et éliminer la queue. Sortir la tarte du four, laisser refroidir, disposer une fraise dans le creux de chaque oreillon d'abricot. Dans une petite casserole verser la gelée de fruits et faire fondre à feu doux. Répartir uniformément sur les fruits. Mettre au réfrigérateur. Servir frais. Décorer avec un brin de menthe.

Boisson :

Un blanc pétillant de Vouvray servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.