

TARTE AUX ABRICOTS ET CRÈME AMANDE

Juillet 2003 (Actualisé en juillet 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 500 à 600 g d'abricots bien mûrs
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 2 œufs
- ★ 110 g de sucre en poudre (100 + 10)
- ★ 3 cuillères à soupe de poudre d'amandes (30 g)
- ★ 1 sachet de sucre vanillé (vanille naturelle)

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, Fouet

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 4,40 € (soit 0,73 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) une dizaine de minutes. Essuyer les abricots, les couper en deux et retirer les noyaux. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords, piquer le fond avec une fourchette. Répartir les oreillons d'abricots sur le fond de tarte, côté bombé vers la pâte, saupoudrer avec 10 g de sucre. Mettre à four chaud durant 30 minutes.

Dans une jatte, battre au fouet les œufs, la poudre d'amandes et la crème jusqu'à l'obtention d'une préparation fluide. 5 minutes avant la fin de la cuisson des fruits, ajouter le sucre semoule et le sucre vanillé et bien homogénéiser au fouet. Verser la crème sur les abricots et remettre au four durant 15 minutes en réglant le thermostat sur 6 (180°C). Sortir du four. Consommer tiède ou froide.

Boisson :

Un Monbazillac servi à 10°C. (*)

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