

Tarte abricot

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Préchauffer le four à 180°C.

Il faut profiter pleinement des fruits de saison.

Faire une tarte abricot s'impose donc naturellement en ce moment. En plus elle est

rapide à faire et le goût est au rendez-vous.



L'abricot avec sa chair sucrée et peu juteuse nous fait penser au soleil avec sa belle robe jaune orangée.

N'oubliez pas de les choisir mûrs, car l'abricot fait partie des fruits qui ne mûrissent plus après leur cueillette.

Ingrédients (tarte de 26 cm)

Pâte brisée

250 g de farine type 55 tamisée
125 g de beurre
1 jaune d'oeuf
5 cl d'eau
1 pincée de sel (5g)

Abricots & Crème

1 kg d'abricots (=24 pièces)
60 g de poudre d'amandes
20 cl de crème liquide
1 oeuf
50 g de sucre
1 cc de cannelle

Réalisation

Pâte brisée

Tamiser la farine sur le plan de travail et la mettre en fontaine. Ajouter l'eau et y dissoudre le sel. Ajouter le jaune d'oeuf et mélanger du bout des doigts. Ajouter le beurre souple en petites parcelles. Ramener un peu de farine au centre et mélanger. Ecraser l'ensemble à pleines mains. NE pas pétrir ! Arrêter l'opération dès que la pâte ne colle plus. Former une boule et fariner légèrement. Réserver au frais 30 minutes dans un film alimentaire.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

Crème

Mélanger l'oeuf entier et le sucre. Ajouter la crème liquide et la cannelle.
Mélanger pour obtenir une crème homogène.



Abricots

Couper les abricots en deux et inciser chaque morceau.

Montage



Abaisser la pâte brisée et fonder un moule à tarte de 26 cm.

Répartir la poudre d'amandes en fine couche sur la pâte.

Déposer verticalement les abricots sur la pâte en les superposant légèrement.



Verser la crème sur les abricots et dans les interstices. Mettre au four et cuire 40 minutes à 180°C
(surveiller la cuisson les dix dernières minutes)



Saupoudrer la tarte froide de sucre glace pour une belle présentation.



Déguster...