

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons petits plats de Francette »
Tarte aux Abricots

Préparation : 20 min, Repos : 20 min, Cuisson : 40 min, Pour : 6 / 8 Personnes

Il vous faut :

1 pâte feuilletée, 2kg d'abricots, 50g de farine, 175g de sucre, 80g de beurre, 4 œufs, 25 cl de lait, 1 sachet de sucre vanillé, une pincée de sel.

Battez les œufs avec le sel et 125g de sucre. Tamisez la farine et versez-la en pluie sur le mélange jusqu'à obtenir une consistance lisse.

Faites fondre 60g de beurre, laissez-le refroidir un peu et ajoutez l'appareil. Ajoutez le lait et délayez.

Beurrez généreusement un moule à tarte avec les 20g de beurre restants et sucrez avec 20g de sucre.

Étalez la pâte feuilletée dans le moule. Piquez-la à la fourchette. Coupez les abricots en deux, dénoyautez-les et placez-les sur la pâte. Ajoutez l'appareil et faites cuire 35min à 180°C.

A la sortie du four, attendez 10min et saupoudrez avec le reste du sucre. Faites dorer quelques minutes dans le four chaud.