

Tarte briochée aux abricots

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 13g de levure fraîche
- 100g de lait entier
- 325g de farine de gruau (ou farine T45)
- 70g de sucre
- 5g de sel
- 2 œufs
- 100g de beurre
- 1kg d'abricots

Préparation

1. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez le sucre, le sel et les œufs.
2. Pétrissez pendant environ 10 minutes à petite vitesse, la pâte doit devenir homogène et se décoller des parois du bol.
3. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, et pétrissez à nouveau pendant environ 10 minutes, la pâte doit être lisse, élastique, et se détacher des parois du bol.
4. Laissez la pâte pousser pendant 30 minutes à température ambiante, puis mettez-la au réfrigérateur pour une nuit (ou à défaut, minimum 2 heures).
5. Montage & cuisson : Poudre d'amande d'abricots Un peu de beurre et de sucre Etalez la pâte et mettez-la dans un cercle beurré posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
6. Laissez-la pousser pendant 30 minutes, puis saupoudrez-la de poudre d'amande.
7. Ensuite, coupez les abricots en deux et disposez-les sur la brioche.
8. Ajoutez des petits morceaux de beurre et saupoudrez de sucre.
9. Enfournez la tarte dans le four préchauffé à 170°C pendant 30 minutes.
10. Laissez refroidir, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com