

Tarte abricot, vanille & huile d'olive

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 2 jaunes d'œufs
- 75g de sucre
- 75g de beurre pommade
- 100g de farine
- 5g de levure chimique
- 200g de crème liquide
- 20g de sucre glace (à ajuster en fonction de la sucrosité de vos abricots et de vos goûts)
- 1 gousse de vanille
- 7 abricots
- 40g de sucre

Préparation

1. Quand le mélange est homogène, ajoutez la farine et la levure.
2. Formez une boule, puis étalez-la légèrement entre deux feuilles de papier sulfurisé.
3. Placez le sablé au réfrigérateur pour minimum 1h30.
4. Ensuite, étalez-le dans un cercle de 18cm de diamètre, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
5. Retirez le cercle, puis laissez refroidir.
6. Chantilly vanille : de crème liquide de sucre glace (à ajuster en fonction de la sucrosité de vos abricots et de vos goûts) ousse de vanille Fouettez la crème liquide avec le sucre glace et la vanille de façon à obtenir une chantilly ferme.
7. Etalez-la sur le sablé breton.
8. Abricots rôtis : 7 abricots de sucre Huile d'olive Une branche de romarin Coupez les abricots en deux, et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
9. Saupoudrez-les avec le sucre, le romarin et arrosez-les d'un peu d'huile d'olive enfournez-les dans le four préchauffé à 160°C pendant une vingtaine de minutes.
10. Quand ils sont froids, déposez-les sur la chantilly, puis régalez-vous !