

Tarte rustique aux abricots

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 250g de farine T45
- 180g de beurre
- 50g de lait
- 20g de jaune d'œuf (environ 1 jaune)
- 4g de sel fin
- 5g de sucre

Préparation

1. L'avantage avec l'été c'est qu'il y a une multitude de fruits qui demandent très peu de préparation pour avoir un super dessert, comme ici avec cette tarte rustique aux abricots toute simple mais délicieuse.
2. Une pâte sablée, des bons fruits, un peu de beurre, de sucre et de poudre d'amande et c'est prêt !
3. Mélangez la farine, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits morceaux, jusqu'à obtenir un mélange « sablé ».
4. Ajoutez ensuite le jaune d'œuf et le lait, et arrêtez de pétrir la pâte dès qu'elle forme une boule homogène.
5. Réservez la pâte au frais.
6. Garniture : QS d'abricots (environ 6 ou 7) QS de cassonade, de beurre et de poudre d'amande Préchauffez le four à 180°C.
7. Étalez la pâte sur une épaisseur de 3mm et un diamètre d'environ 25cm de diamètre.
8. Coupez les abricots en quartiers et disposez-les au centre de la tarte, sur un diamètre de 16 à 18cm.
9. Saupoudrez un peu de poudre d'amande, de cassonade et de petits morceaux de beurre.
10. Repliez la pâte sur les fruits, puis enfournez la tarte pendant environ 40 minutes, les fruits doivent avoir bien compoté et la pâte doit être dorée.
11. Et voilà, vous pouvez la déguster encore chaude ou à température ambiante !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com