

# TARTE AUX ABRICOTS

Juillet 2015 (Actualisé en juillet 2018)

## Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 700 g d'abricots mûrs
- ★ 6 boudoirs
- ★ 100 g de sucre en poudre
- ★ 4 cuillères à soupe de confiture d'abricots

Ustensiles : Moule à tarte, Mortier et pilon, Casserole

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,40 € (soit 0,57 € par personne)



## Recette :

Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C) une dizaine de minutes. Laver et essuyer les abricots, les couper en deux et retirer les noyaux. Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Étaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords, piquer le fond avec une fourchette. Écraser les biscuits dans un mortier, les mélanger avec 50 g de sucre. Étaler sur le fond de tarte et répartir par-dessus les demi abricots côté bombé vers le haut, saupoudrer avec le sucre restant. Enfourner à four chaud pour 30 minutes, baisser le thermostat à 6 (180°C) et poursuivre la cuisson 15 minutes.

Mettre la confiture dans une petite casserole et porter à frémissements à feu doux, en remuant constamment et en écrasant les morceaux avec une fourchette. Verser sur la tarte et répartir sur toute la surface.

## Boisson :

Un Cadillac ou un Pacherenc du Vic Bilh moelleux, servi à 10°C. (\*)

(\*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.