

TARTE AUX ABRICOTS



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 40mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 50g pour la pâte & 2cs pour la crème Sucre
- 100g Beurre
- 175g pour la pâte & 2cs pour la crème Farine
- 2 oeufs
- 1 pincée sel
- 2 sachets Sucre vanillé
- 10-12 Abricots
- 100g Crème liquide demi-écrémé

Préparation:

- Pâte: Mettre le 50g sucre dans le bol 10 sec/vitesse 10

Placer 100g beurre 175g farine 1 œuf, le sel, le sucre vanillé dans le bol. A l'aide la la spatule mélanger 25 secondes/vitesse 5.

- Faire une boule avec la pâte à l'aide l'étaler à l'aide d'un rouleau et faire le fond de tarte. Le placer au fond du plat à tarte.

- Faire une boule avec la pâte à l'aide l'étaler à l'aide d'un rouleau et faire le fond de tarte. Le placer au fond du plat à tarte.

- Laver et couper les abricots en deux les placer sur la pâte.

- Crème: Dans le bol placer la crème 2cs farine 1 œuf, 2cs sucre, le sucre vanillé puis mélanger 10 sec / vitesse 5.

- Napper avec le mélange sur les abricots

Placer au four 30 à 40 minutes à 180°