

Tarte aux abricots

Dessert



Note : 1

Portions : 12 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson/repos : 50 min

Calories par portion : 273.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 7.156

Les ingrédients

- 1.0 u Pâte brisée
- 100.0 gr Amande en poudre
- 3.0 u Oeuf
- 120.0 gr Beurre
- 200.0 gr Rhubarbe
- 4.0 cc Farine de blé
- 100.0 gr Sucre

Préchauffer le four à 180°C

Préparation de la pâte

Dans un plat à tarte abaisser le pâte, la piquer avec un fourchette et la faire cuire à blanc. Puis laissez là refroidir complètement.

Préparation des fruits

Lavez les abricots, coupez les en deux. Enlevez le noyau. Réservez

Préparation de la garniture

Dans un récipient, mélanger le beurre ramolli et le sucre à l'aide d'un batteur électrique. Puis ajouter les oeufs, un à un en mélangeant bien après chaque oeuf. Puis incorporer les amandes moulues et la farine. Bien homogénéiser et étaler cette garniture sur le fond de tarte.

Répartir les médaillons d'abricots sur la surface de la tarte.

Cuisson

Faire cuire pendant 50minutes à 180°C et réserver au frais avant de servir.