

TARTE RUSTIQUE

AUX ABRICOTS

INGRÉDIENTS:

FOND DE TARTE

- 160g de farine
- 50g de sucre
- 50g de beurre
- 1 œuf
- 30ml d'eau

CRÈME D'AMANDES

- 50g de beurre
- 75g de sucre
- 1 œuf
- 60g de poudre d'amandes
- + Abricots



PRÉPARATION:

Astuce enrichissement:

Servir avec une boule de glace, de la chantilly, du caramel,

ETAPE 1 : LE FOND DE TARTE

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Veiller à ce que le beurre soit bien froid. Filmer et réserver au frais durant 1 heure.

ETAPE 2 : LA CRÈME D'AMANDES

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter l'oeuf et la poudre d'amandes.

ETAPE 3 : LE MONTAGE DE LA TARTE

Étaler finement la pâte sur la plaque de cuisson et y ajouter la crème d'amandes en laissant 2cm sur les bords. Disposer joliment les abricots préalablement coupés. Replier les bords de la tarte. Enfourner à 180°C durant 45 minutes

Retrouvez la recette en vidéo en
scannant ce QR code



SERVICE DIETETIQUE DE VÉSALE 08/2025