TARTE PATISSIERE AUX ABRICOTS

Envie d'une tarte pâtissière aux abricots? Alors n'attendez plus et regardez la recette que l'on vous propose.

Pour cette recette, vous pourrez utiliser les recettes de bases proposées dans la rubrique
CUISINE > DIVERS > LES BASES
Vous y trouverez comment réaliser une pâte levée sucrée, ainsi que la crème pâtissière à la vanille.

TARTE PATISSIERE AUX ABRICOTS

INGRÉDIENTS:

PÂTE LEVÉE SUCRÉE

CRÈME PÂTISSIÈRE

6 ABRICOTS PAR TARTE

EN OPTION VOUS POUVEZ AJOUTER DE LA GELEE D'ABRICOTS AVEC DE L'EAU ET UNE DEMI FEUILLE DE GELATINE POUR RECOUVRIR LE DESSUS DE VOS TARTES ET DONNER UN ASPECT BRILLANT ET PROFESSIONNEL.

TARTE PATISSIERE AUX ABRICOTS

MISE EN ŒUVRE:

ABAISSEZ VOTRE PÂTE AU ROULEAU PUIS ETALEZ VOTRE PÂTE DANS VOS PLATINES PREALABLEMENT BEURREES;

LAVEZ VOS ABRICOTS PUIS COUPEZ-LES EN 2. ÔTEZ LES NOYAUX ON NE LES MANGERA PAS.

APRES AVOIR REPARTI VOTRE CREME PATISSIERE SUR LES TARTES, DEPOSEZ 8 DEMI ABRICOTS SUR LA PERIPHERIE ET 8 QUARTS D'ABRICOTS A L'INTERIEUR;

TARTE PATISSIERE AUX ABRICOTS

UNE FOIS QUE VOS TARTES SONT PRÊTES, LAISSEZ-LES REPOSER PENDANT ½ HEURE, POUR LAISSER MONTER LA PÂTE;

VOUS POUVEZ EN PROFITER POUR PRECHAUFFER VOTRE FOUR A 170°.

METTEZ VOS TARTES AU FOUR PENDANT 30 MINUTES.

UNE FOIS VOS TARTES SORTIES, VOUS LES LAISSEZ REFROIDIR AVEC VOS PLATINES AVANT DE DEMOULER.

SELON VOS ENVIES, VOUS POUVEZ LES RECOUVRIR DE LA GELEE D'ABRICOTS MELANGEE AVEC LA GELATINE ET L'EAU;

RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES SUR LE SITE INTERNET:

BOITEALAPIN.FR

Très bonne journée à vous et à bientôt…