



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 20mn**

### **TARTE AUX ABRICOTS**

#### **INGREDIENTS:**

Pâte Sablée

400 g de crème pâtissière

500 g à 700 g d'abricots

Confiture d'Abricot ou Nappage

#### **METHODE :**

Une tarte aux abricot frais lorsque la saison le permet, ou au sirop le restant de l'année est moins commune qu'une tarte aux pommes, mais elle surprendra toujours au beau milieu de votre table !

Commencez par foncer un moule ou un cercle à tarte de

25 à 30 cm de diamètre, avec de la pâte sablée étalée sur une épaisseur de 3 à 4 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Garnir de crème pâtissière que vous aurez réalisé préalablement, sur un tiers de la hauteur de la tarte.

Si vous choisissez les abricots frais, nettoyez-les à l'eau claire, puis coupez-les en deux pour enlever le noyau. Pour les fruits au sirop, égouttez-les dans une passoire et laissez le sirop s'écouler totalement.

Ensuite, disposez les oreillons d'abricots (demi abricot) dans la tarte, en commençant par le tour extérieur. Inclinez-les légèrement avec l'intérieur de l'abricot vers vous, tout en chevauchant le précédent sur la moitié à chaque fois. Lorsque le pourtour est terminé, continuez vers l'intérieur jusqu'au centre de la tarte, puis le dernier oreillon d'abricot, mettez-le côté bombé vers le haut, comme pour faire le cœur d'une fleur.

Préchauffez votre four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn, puis enfournez votre tarte aux abricots.

Laissez cuire 25 mn environ, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »). Attention, l'abricot a tendance à brûler en fin de cuisson.

Une fois la tarte cuite et refroidie, démoulez-la, puis nappez le dessus à l'aide d'un pinceau, avec de la confiture d'abricot additionnée de 30 % d'eau, que vous ferez fondre à feu doux sans la faire bouillir.

Il ne vous reste plus qu'à faire place nette au centre de la table, et à attirer tous les regards sur cette merveilleuse tartes aux abricots !