



Ma tarte aux abricots à l'Alsacienne

Ingrédients :

pour la crème :

- **1 oeuf + 1 jaune d'oeuf**
- **50 g de sucre en poudre**
- **10 cl de crème fraîche épaisse**
- **10 cl de lait**
- **vanille liquide ou en poudre**

pour la pâte :

- **1 pâte feuilletée**

ou alors

- **125 g de beurre + beurre pour le moule**
- **125 g de sucre en poudre**
- **4 oeufs**
- **2 pincées de sel**
- **300 g de farine**

- **1 grosse boîte d'oreillons d'abricots**
- **50 g de sucre glace**

Préparation :

1/ Mélangez dans une jatte ou dans le bol d'un batteur électrique le beurre et le sucre. Dès que cette préparation est bien ramollie, ajoutez les oeufs et le sel, puis mélangez à nouveau et incorporez la farine petit à petit, sans trop travailler la pâte car elle deviendrait fragile et cassante.

2/ Faites-en une boule et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1 heure, couverte d'un film plastique.

3/ Entre-temps, préparez la crème. Réunissez dans une jatte, l'oeuf, le jaune d'oeuf et le sucre. Fouettez le tout pour obtenir un mélange mousseux et ajoutez la crème fraîche, le lait et la vanille. Filtrez si nécessaire avec une passoire et réservez dans un saladier.

- 4/** Beurrez un moule de 30 cm ou mettre un papier sulfurisé sur le fond.
- 5/** Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie et garnissez-en le moule à tarte. Plaquez bien la pâte sur le bord du moule, ôtez les excédents de pâte et relevez le bord en pinçant avec l'extrémité des doigts. Piquez légèrement le fond avec une fourchette.
- 6/** Egouttez les oreillons d'abricots, disposez-les harmonieusement au centre de la tarte et versez la préparation à la crème par-dessus.
- 7/** Mettez à cuire à four chaud (TH8) pendant 10 mn, puis baissez la température au TH7 pendant 25 à 30 mn. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez la tarte de sucre glace.
- 8/** Retirez la tarte du four, laissez-la refroidir et dressez-la dans un plat de service. Saupoudrez à nouveau de sucre glace si vous le désirez avant de déguster.

Bon appétit !