

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## TARTE AUX ABRICOTS

**pour un cercle de 20 cms de diamètre**

**La pâte sablée :**

**250g farine - 125g beurre pommade - 1 oeuf - 80g sucre glace - 1 pincée de sel -**

**15 abricots - Q.S poudre de noisettes - Q.S sucre roux -**

**Préparer la pâte en mixant tous les ingrédients jusqu'à la formation d'une boule. Filmer et entreposer au réfrigérateur. Pendant ce temps séparer les oreillons des abricots, ôter les noyaux. Allumer le four à 180° (th.6). Etaler la pâte sur le plan de travail fariné sur 1/2 cm d'épaisseur. Poser le cercle sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Placer la pâte à l'intérieur du cercle, piquer le fond. Répartir de la poudre de noisettes. Placer les oreillons debout. Saupoudrer de sucre roux. Enfourner et cuire 35 minutes. Sortir du four et laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace. Placer sur un carton doré, décercler.**