

Tarte fine vanillée aux abricots

Par Régal



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	40 min

Catégories : **Desserts, C'est la saison, Fruits**

Une recette classique dont on ne se lasse pas !
Pour profiter des fruits jaunes de l'été...

Pour 6 personnes

Ingédients

1 rouleau Pâte sablée
50 g Beurre
100 g Sucre en poudre
1 kg Abricot
1 Gousse de vanille
30 g Sucre roux

Réalisation

- 1 Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Ajoutez les graines de la gousse de vanille fendue en deux et le sucre. Mélangez et laissez tiédir. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 2 Déroulez la pâte sur une plaque, en conservant le papier sulfurisé en dessous. Piquez le fond de pâte à la fourchette. Beurrez-la au pinceau, puis réservez-la au frais.
- 3 Lavez et dénoyeuez les abricots, puis coupez-les en quartiers. Disposez les fruits en couronne sur le fond de tarte. Badigeonnez-les au pinceau avec le beurre vanillé.
- 4 Enfournez 30 min environ, jusqu'à ce que les abricots soient légèrement caramélisés. Dégustez tiède ou froid.

Astuce : pour éviter que le fond de la pâte ne reste humide, retirez la tarte du moule et déposez-la sans le papier sulfurisé sur la grille du four. Poursuivez la cuisson 5 min de plus.

Si vous avez aimé notre tarte fine vanillée aux abricots...

- Vous aimerez aussi notre **clafoutis aux abricots**
- Notre **tarte aux abricots**
- Nos **tartelettes aux abricots, pecorino et noisettes**