

Tarte abricots framboises

Une délicieuse tarte estivale aux abricots et aux framboises, pour un moment croustillant à partager !

environ 10 parts



Débutant

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule à tarte rectangulaire de 20 x 28 cm

Pour la pâte:

220 gr. de farine de blé

85 gr. de sucre

1 oeuf

125 gr. de beurre

Pour la garniture:

240 gr. d' abricots

250 gr. de framboises

150 gr. de crème fraîche épaisse

3 oeufs

3 c. à s. de sucre

zestes rapés d'un citron non traité

1 Préparation de la pâte :

Tamisez la farine dans un récipient. Ajoutez le sucre, l'œuf et le beurre. Travaillez les ingrédients au batteur électrique, d'abord à vitesse lente, puis rapide. Pétrissez la pâte à la main sur un plan de travail préalablement fariné. Si la pâte est collante, enveloppez-la dans du film alimentaire et placez-la au frais au moins 30 min.

2 Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

3 Etalez les 2/3 de la pâte en un rectangle de 20 x 28 cm. Foncez le moule avec la pâte. Piquez le fond à la fourchette. Placez au four et faites précuire :

Position de la grille : Milieu

4 Sortez du four et laissez refroidir quelques instants.

- 5 Avec le tiers restant de pâte, formez un boudin, disposez-les sur le pourtour du moule en pressant de façon à former une bordure.
- 6 Triez les framboises, passez-les sous l'eau si nécessaire puis séchez-les dans du papier absorbant. Lavez les abricots, essuyez-les puis dénoyotez-les.
- 7 **Préparation de la garniture :**
Dans un récipient, mélangez la crème, les œufs, le sucre et les zestes de citron jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Répartissez la préparation sur le fond de pâte. Disposez les oreillons d'abricots et les framboises sur la crème.

- 8 Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 9 Sortez la tarte du four et laissez-la refroidir sur une grille.

Conseils

- Pour donner un aspect brillant et encore plus gourmand à votre tarte, passez 2 c. à soupe de confiture d'abricots au tamis puis badigeonnez-en la tarte encore chaude. Laissez refroidir.