

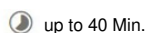
# Tarte aux 3 fruits

Une tarte champêtre aux pommes, poires et abricots qui rappelle les bons desserts d'antan...

environ 8 - 10 personnes



Moyen



up to 40 Min.



- 1 Beurrez et farinez le moule. Préchauffez le four :

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez les ingrédients pour la pâte et pétrissez au batteur électrique d'abord à vitesse lente puis rapide. Formez ensuite une boule de pâte à la main.

- 3 Etalez la moitié de la pâte en un disque de 26 cm de diam. puis posez-le sur le fond du moule. Posez la charnière le cas échéant.

- 4 Formez un boudin avec l'autre moitié de pâte puis pressez-le sur le pourtour du moule de manière à former une bordure de 3 cm de haut.

- 5 Préparation de la garniture :

Lavez les abricots, séchez-les, coupez-les en 2, dénoyautez-les et coupez-les en tranches. Epluchez les pommes et les poires, coupez les en quartiers, retirez les pépins puis coupez-les en tranches. Disposez les fruits sur la pâte.

## Ingrédients:

### Matériel:

1 moule à manqué ou à charnière démontable de diam. 26 cm  
papier cuisson

### Pour la pâte:

200 gr. de farine de blé  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker  
1 gr. de sel  
1 oeuf  
100 gr. de beurre pommade (mou)

### Pour la garniture:

250 gr. d' abricots  
3 pommes  
2 poires

### Pour la crème pâtissière:

1 oeuf  
250 ml de crème fraîche liquide  
60 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker  
2 c. à s. rase de fécule de maïs

### Pour le nappage:

4 - 5 c. à s. de confiture d'abricots  
1 c. à s. d' eau

⑥ **Préparation de la crème pâtissière :**  
Mélangez la crème fraîche liquide avec l'œuf. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et la fécule de maïs. Versez la préparation sur les fruits.

⑦ Placez au four et faites cuire (Si vous utilisez un moule à charnière, recouvrez la grille d'une feuille de papier cuisson) :

**Position de la grille : Bas**

⑧ Sortez la tarte du four puis démoulez-la.

⑨ Passez la confiture d'abricots au tamis puis portez-la à ébullition dans une petite casserole. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la tarte avec le nappage. Laissez refroidir sur une grille.