

# Tartelettes aux abricots

Ca sent bon les vacances avec ces jolies tartelettes estivales !

10 pièces



Débutant

up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

10 moules à tartelettes (Ø 12 cm)

### Pour la pâte:

250 gr. de farine de blé  
80 gr. de sucre glace  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker  
1 gr. de sel  
130 gr. de beurre  
1 oeuf

### Pour la garniture:

250 gr. de yaourt  
2 jaunes d'oeufs  
2 c. à s. de fécule de maïs  
2 blancs d'oeuf  
30 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker  
500 gr. d' oreillons d'abricots thym et de lavande

### Pour le nappage:

2 - 3 c. à s. de confiture d'abricots

## 1 Préparation de la pâte:

Placez la farine tamisée dans un récipient. Ajoutez les autres ingrédients. Travaillez à la main ou au batteur jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmez la pâte puis placez-la au frais env. 30 min.

## 2 Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte. Découpez 10 cercles de Ø 14 cm. Foncez les moules à tartelettes (préalablement beurrés et farinés) avec les cercles de pâte.

## 3 Préchauffez le four.

**Four électrique : 190 °C**

**Four à chaleur tournante : 170 °C**

Placez les moules au four et faites cuire à blanc (sans garniture).

**Position de la grille : Milieu**

## 4 Préparation de la garniture:

Dans un récipient, battez le yaourt avec les jaunes d'œufs, la fécule, le sucre vanillé. Montez les blancs en neige puis incorporez à la préparation.

5 Dans un récipient, battez le yaourt avec les jaunes d'œufs, la fécule, le sucre vanillé. Montez les blancs en neige puis incorporez à la préparation.

6 Coupez les oreillons d'abricots en tranches. Déposez les tranches sur les fonds de tarte. Versez par-dessus la garniture au yaourt.

7 Placez au four et faites cuire et faites cuire.

**Position de la grille : Milieu**

## 8 Nappage et décoration:

Réchauffez la confiture dans une petite casserole. Nappez les tartelettes refroidies au pinceau d'un peu de confiture.

9 Parsemez quelques brins de thym et de lavande sur les tartelettes.