



## **TARTE FEUILLETEE AUX ABRICOTS**

**Pour un cercle de 22cms**

**250g pâte feuilletée inversée ou pas - 200g environ de crème d'amandes - 27 abricots environ**

**Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Placer le cercle sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Placer à l'intérieur du cercle la pâte feuilletée. Bien la plaquer tout autour. Couper à l'aide d'un couteau l'excédent. Entreposer au réfrigérateur 30 minutes.**

**Pendant ce temps, dénoyauter les abricots. Préchauffer le four à 170° position pizza.**

**Sortir du réfrigérateur la tarte. Etaler la crème aux amandes. Placer les demi-oreillons d'abricots. Enfourner et cuire 45 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Laisser refroidir à température ambiante. Décercler, la placer sur un plat de service.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr