

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

[Télécharger la recette](#)

Pour 6/8 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson environ 50 minutes

.Préparation

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Disposez la pâte avec son papier cuisson dans un moule à tarte de 26/28 cm de diamètre.

Piquez le fond avec une fourchette.

Lavez et essuyez les abricots, les coupez en deux et les dénoyauter.

Déposez-les sur le fond de tarte, côté creux au dessus.

Saupoudrez de sucre.

Mélangez le lait et la crème fraîche dans un saladier.

Mélangez dans un autre saladier, les oeufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé, puis ajoutez la farine en pluie et enfin versez peu à peu, le lait et la crème.

Versez le mélange crémeux sur le fond de tarte et les abricots.

Mettez au four environ 50 minutes.

Servir froid.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Profitez de la saison des abricots pour réaliser cette recette.

Un régal à déguster avec vos enfants, famille, et amis.

Le petit + faire dorer des amandes effilées dans une poêle antiadhésive sans ajouter de matière grasse et en parsemer vos abricots.

Ajouter un commentaire

TARTE AU FLAN AUX ABRICOTS



Ingrédients

1 pâte à tarte feuilletée
700 g d'abricots
50 g de farine
2 sachets
de sucre vanillé
50 cl de lait entier
20 cl de crème fraîche
épaisse
3 oeufs
80 g de sucre
en poudre +
30 g pour saupoudrer
les abricots

