

# Recettes de cuisine

de Mamie Vera

[Télécharger la recette](#)

Recette pour 8 personnes  
Temps de préparation 20 minutes  
Cuisson environ 30 minutes

## Préparation

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).  
Disposez la pâte avec son papier de cuisson dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre.  
Piquez le fond avec une fourchette.  
Préparez la crème pâtissière "Alsa".  
Portez à ébullition 1/2 litre de lait dans une casserole.  
Lorsque le lait bout fortement, retirez la casserole du feu.  
Afin que la crème épaississe, il est indispensable que le lait soit bouillant lorsque vous versez le contenu du sachet.  
Versez immédiatement le contenu du sachet dans le lait bouillant, et remuez à l'aide d'un fouet à main pour obtenir une crème lisse et épaisse.  
Laissez tiédir la crème, remuez-la 3 ou 4 fois pour éviter la formation d'une peau.  
Garnissez votre fond de tarte de crème pâtissière.  
Lavez et essuyez les abricots, les couper en 2 et les dénoyauter.  
Disposez les sur la crème pâtissière ( partie ouverte sur le dessus ).  
Saupoudrez de sucre.  
Mettez au four environ 30 minutes, (surveillez la cuisson).

## Commentaires

Vous pouvez garnir votre tarte avec des amandes effilées grillées.  
Recette de tarte aux abricots, rapide à faire, le plaisir de la déguster en famille ou avec des amis.

## Ajouter un commentaire

### TARTE AUX ABRICOTS



## Ingrédients

1 pâte feuilletée  
hertha 280 g  
1sachet de crème  
pâtissière "Alsa"  
50 cl de lait entier  
ou demi écrémé  
1 kg d'abricots  
2 à 3 cuillères à soupe  
de sucre en poudre  
(selon goût)



←	1	2	3	4	5	6	...	19	→
---	---	---	---	---	---	---	-----	----	---