

Carte aux abricots et aux pêches

Préparation : 40 min
Cuisson : 35 min
Quantité : 8 personnes

Ingédients

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 5 cl d'eau
- 80 g de margarine

Pour la compote :

- 10 cl d'eau
- 7 abricots (600 g)
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la garniture :

- 25 g de sucre
- 6 pêches (450 g)

Préparation

Mélanger la farine et le sucre.
Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.
Former une boule.
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.
Couper les abricots pour la compote.
Faire chauffer doucement et couvrir les abricots et l'eau jusqu'à ce que les abricots soient mous.
Ajouter le sucre vanillé.
Mixer jusqu'à l'obtention d'une compote lisse.
Couper les pêches en quartiers fins.
Préchauffer le four à 180°C.
Verser la compote sur la pâte.
Disposer les pêches.
Parsemer de sucre.
Faire cuire pendant 35 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 7 juillet 2018

