

Les Tartes Sucrées

La tarte aux abricots & à la crème de calisson

Ingrédients pour une tarte :

Une pâte feuilletée
18 abricots frais
2 oeufs
10 cl de crème liquide
60 g de sucre roux
2 cuillères à soupe de crème de calisson

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.
Disposez votre pâte feuilletée dans votre moule à tarte. Piquez la.
Recouvrez la pâte à tarte de 2 cuillères à soupe de crème de calisson.
Lavez et dénoyautez vos abricots et ajoutez les par dessus la crème.
Dans un saladier, mélangez vos oeufs, la crème et le sucre roux.
Versez cette préparation sur les abricots.
Enfournez 30 minutes à 180°C.

*Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :
deliceyeux@gmail.com*

Délicieusement, Marine.
<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©