

Sous le chant des cigales (par Caroline Laurent)

16/07/2009



Chose promise, chose due, voici la recette corrigée de la Tarte arlésienne de Caroline Laurent ; il manquait les proportions de la poudre d'amandes.

Régalez- vous bien et n'hésitez pas à nous envoyer des photos avant qu'il n'en reste que des miettes!!

TARTE ARLÉSIENNE de Caroline Laurent

Ingrédients pour 8 personnes :

1 pâte feuilletée

10 abricots frais ou 1 boîte d'abricots au sirop égouttés

3 œufs

170 g sucre poudre

3 càs crème fraîche

QS confiture de fraise

1 pincée sel

150g poudre d'amande

Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte dans un moule à tarte. Piquer le fond. Précuire un peu la pâte.

Battre les œufs entiers avec le sucre, la poudre d'amandes, la crème et le sel. Bien mélanger.

Verser la préparation sur la pâte, y disposer les oreillons d'abricots côté creux vers le haut.

Garnir chaque abricot d'un peu de confiture.

Mettre à four chaud pendant environ 20 à 30 minutes.