

## Tarte aux abricots

Pour 6 personnes.

250 g de farine, une pincée de sel, un œuf, 100 g de beurre, 1 kg 1/2 d'abricots, 100 g de sucre en poudre, 2 c à soupe de farine, un peu de sucre glace, de la marmelade aux abricots.

Préparation : 3/4 h, cuisson : 25 mn.

Placer la farine en fontaine sur la planche à pâtisserie.

Ajouter l'œuf, le beurre fondu et le sel.

Travailler le tout avec le restant de la farine et laisser reposer la pâte une demi-heure.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, rouler la pâte, la mettre dans un moule à tarte beurré, saupoudrer le fond avec le sucre en poudre mélangé aux deux c à soupe de farine.

Déposer les abricots coupés en deux et faire cuire au four chaud mais pas brûlant.

Après 25 mn retirer du four et badigeonner de marmelade d'abricots.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.