



# La tarte aux abricots

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une bonne tarte aux abricots bio.

## Ingrédients:

- 1 kg d'abricots Bio
- 50g de sucre glace
- 50g de maïzena
- 350g de pâte sucrée
- 120g de sucre en poudre



## Réalisation:

Pour commencer, réaliser une pâte sucrée. Laisser reposer cette pâte une nuit avant son utilisation. Laver et couper en deux les abricots. Réaliser un mélange de maïzena et de sucre glace.

Vous mettez ce mélange au fond de la tarte pour absorber le jus des abricots, permettant de limiter le détrempage de la pâte. Abaisser la pâte sucrée et foncer un moule de 20 cm de diamètre. Saupoudrer au fond le mélange de maïzena et sucre glace et laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 15 minutes.

© 2016 vision-plaisir

Disposer les abricots en rosace dans le fond de tarte. Ne pas hésiter à serrer les fruits afin de garder une bonne tenue de tarte une fois cuite. Saupoudrer la tarte de sucre en poudre et cuire au four à 180°C pendant environ 40 minutes. Laisser refroidir avant dégustation.