

TARTE MOUSSEUSE AUX ABRICOTS

Pour 6 à 8 personnes;

Pour la pâte brisée: 250 g de farine, 125 g de beurre, 1 jaune d'œuf, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à café de sucre, 2 dl d'eau;

Pour la crème: 1/3 de litre de lait, 1/2 sachet de sucre vanillé, 50 g de farine, 100 g de sucre, 3 œufs;

Pour la garniture: 500 g d'abricots, 50 g de sucre. Préparation: 50 mn. Cuisson: 50 mn.

Préparez la pâte brisée :

Foncez un moule à tarte. Étalez sur la pâte un papier sulfurisé et versez-y des haricots secs. Faites cuire la pâte à blanc à four modéré (180°, thermostat 5) pendant 10 mn. Sortez la tarte du four, ôtez les haricots et le papier.

Préparez la crème:

Faites bouillir le lait avec la vanille. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Travaillez les jaunes avec le sucre et la farine tamisée. Ajoutez petit à petit le lait chaud au mélange. Remettez sur le feu. Laissez épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Au premier bouillon, sortez du feu. Battez les blancs en neige. Versez la crème chaude sur les blancs en mélangeant. Versez la crème sur le fond de tarte.

Coupez les abricots en deux, dénoyautez-les. Disposez-les sur la tarte, côté bombé sur la crème. Décorez avec les amandes. Finissez de cuire l'ensemble à four doux 150° (4 au thermostat) pendant 40 mn environ. Servez froid ou tiède.

Per 6 o 8 persone:

Per la pasta brisée: 250 gr . di farina, 125 gr di burro, 1 rosso d'uovo, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero, 2 dl. d'acqua.

Per la crema: 1/3 di lt. di latte, 1/2 bustina di vaniglia, 50 gr. di farina, 100 gr di zucchero, 3 uova,.

Per la farcitura: 50 gr. di albicocche, 50 gr. di zucchero.

Preparazione: 50 minuti . Cottura 50 minuti.

Preparate la pasta brisée. Foderate uno stampo da torta con un foglio di carta da forno e uno strato di fagioli secchi. Infornate a cottura moderata 180° (5 al termostato) per 10 minuti.

Estraete la crostata dal forno, togliete i fagioli e la carta da forno. Preparate la crema: fate bollire il latte con la vaniglia. Separate le chiare dai tuorli. Lavorate i tuorli con lo zucchero e la farina setacciata. Aggiungete a poco a poco il latte caldo. Mettete a fuoco lento, lasciate addensare girando continuamente. Al primo bollo spegnete il fuoco. Sbattete le chiare a neve. Versate la crema calda sulle chiare. Versate la crema sul fondo della crostata. Dividete le albicocche a metà e snocciolatele.

Disponetele sulla crostata con la parte bombata sulla crema. Decorate con le mandorle. Infornate a 150° (4 al termostato) per 40 minuti circa. Servite freddo o tiepido.