

Tarte alsacienne aux abricots

Préparer la pâte sablée en écrasant le beurre entre les doigts avec :

- * 200 g de **farine** T65
- * 100 g de **beurre** froid
- * 30 g de **sucres** roux
- * Un demi-sachet de **levure chimique**.

Puis ajouter 50 g d'**eau** froide.

Former une boule à la main, sans trop travailler la pâte pour qu'elle reste friable et croustillante après cuisson. Trop la malaxer la rendrait dure.

Poser la boule sur une feuille carrée de papier cuisson, l'étaler sur environ 3 millimètres d'épaisseur et disposer sur un moule à tarte.

Cuire la pâte seule : piquer le fond avec une fourchette puis recouvrir les bords de la pâte avec les coins du papier cuisson pour éviter que les bords ne s'affaissent pendant la cuisson. C'est suffisant ; il n'est pas nécessaire de couvrir le fond de la pâte avec des haricots secs ou autres dispositifs de cuisson.

Cuire 10 minutes à 180 degrés.

Déposer 16 demi-**abricots** (ou une grosse boîte d'abricots au sirop) espacés régulièrement.

Recouvrir du mélange suivant :

- * 30 g de **beurre** fondu
- * 2 **œufs**
- * 100 g de **crème fraîche**
- * 50 g de **farine**
- * 100 g de **sucres**.

Cuire 30 à 40 minutes à 180 degrés.