



Tarte rustique abricot frangipane sésame

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 40 min

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 400 g d'abricots
- 100 g de pâte de sésame (tahiné)
- 3 cuil à soupe de poudre d'amande
- 2 cuil à soupe de sucre glace
- 50 g de beurre pommade
- 1 œuf
- 2 cuil à soupe de sucre roux
- 1 cuil à soupe de graines de sésame (noir, blanche, dorée)
- 1 œuf (pour la dorure)

Frangipane au sésame

Dans un saladier, mélangez le tahiné, le sucre, la poudre d'amande.

Bien mélangez puis ajoutez le beurre pommade et l'œuf battu.

Réservez au frais.

Dressage de la tarte

Déposez votre pâte Brisée sur une plaque de four chemisée de papier cuisson.

Tartinez le fond de votre pâte avec la frangipane en laissant 3-4 cm de chaque côté du bord.

Déposez vos oreilles d'abricot, face plate contre la frangipane.

Rabattez la pâte sur les bords de pâte sur les abricots.

Dorer la pâte avec l'œuf battu puis saupoudrez de sucre roux et de graine de sésame.

Enfournez pour 40 min de cuisson dans un four préchauffé à 180°C.