La communauté internet au service de la **cuisine** et du **terroir**

Tarte aux abricots en feuilles de brick

Dessert Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

Une tarte légère avec des fruits frais.

Ingrédients

- 10 abricots bergeron
- 6 feuilles de brick
- 60 g de beurre mou
- 50 poudre d'amandes
- 10 g de sucre
- 1 feuille de papier cuisson

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Lavez, essuyez et coupez les abricots en deux, enlevez le noyau.

2. Etalez une feuille de brick sur une feuille de papier cuisson (placée sur la grille du four). Badigeonnez-la de beurre mou. Prenez une autre feuille et étalez-la sur la première avant de la badigeonner à son tour de beurre mou. Recommencez ainsi avec toutes les feuilles.

3. Etalez sur la dernière feuille la poudre d'amande (elle absorbera le surplus de jus afin de ne pas imprégner les feuilles de brick).

4. Placez les dmis abricots, face bombée à l'extérieur, sur les feuilles. Evitez de les placer trop au bord, afin de laisser les feuilles de brick se feuilletter joliment. Saupoudrez de sucre semoule. Enfournez pour 20 minutes environ.

Proposé par

annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "plaisance17". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode