

# TARTE FIGUE, ABRICOT, THYM



4 parts



30 mn



180°  
30 / 30 min

## INGRÉDIENTS

### Ingrédients

- 1 pâte sablé
- 300gr de figes surgelées
- 300gr de coulis d'abricot
- 1 conserve d'abricot au jus
- 20gr de beurre salé
- Feuilles thym citron
- Miel
- Vanille



### 4/ CUISSON

Préchauffer le four a 180°, enfourner la tarte pendant 30min.

## RÉALISATION



### 1/ PRECUIRE LA PATE

Dérouler la pâte quand elle sort juste du frigo. Beurrer le moule, enlever la pâte du papier sulfurisé et la presser avec les pouces dans le moule. Replier l'excès de pâte. Mettre le papier sulfurisé par dessus et remplir de riz pour faire poids. Faire cuire 30min à 170°. Sortir la pâte du four, la badigeonner avec de l'oeuf et la vanille puis recuire 3 min.



### 2/ DRESSER LA TARTE

Répartir la garniture sur le fond de tarte :  
- commencer par le coulis d'abricot,  
- puis des abricots coupés en morceaux,  
- les abricots coupés en quartier,  
- les figes surgelées en quartier.



### 3/ FINALISER LA TARTE

Émietter le beurre salé  
Ajouter le miel et les feuilles de thym citron.

## MES NOTES

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

