

Tarte à la confiture

8 portions



facile

jusqu'à 30 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

210 g de farine
130 g de amandes en poudre
2 sachets Sucre Vanille Bourbon de Dr. Oetker
1 pincée de sel
1 Gousse Vanille de Dr. Oetker
230 g de beurre

Pour la farce:

confiture d'abricots

Pour la finition:

sucre impalpable
200 ml de jus de pommes
1 sachet Taartina de Dr. Oetker

- 1 Mettez la farine, la poudre d'amande, le sucre vanille et le sel dans un robot.
- 2 Coupez une gousse de vanille en deux. Grattez les graines et placez-les dans le robot.
- 3 Coupez le beurre froid en cubes et mettez les cubes dans le robot. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une masse de sablé.
- 4 Lorsque vous pressez la masse, elle doit rester collée à la main. Pétrissez en boule. Enveloppez dans un film plastique. Laissez reposer au frais.
- 5 Retirez la pâte du film, saupoudrez de la farine et étalez. Astuce: étaler la pâte est plus simple entre deux feuilles de papier cuisson.

Four électrique: 180 °C

Four à chaleur tournante: 180 °C

Temps de cuisson: 30 - 40 minutes

- 6 Placez la pâte sur le rouleau et mettez-la dans un moule avec du papier cuisson. Poussez bien dans les coins.



Dr. Oetker n.v

- 7 Badigeonnez le fond avec de la confiture d'abricot. Créez des étoiles avec la pâte qui reste. Répartissez les étoiles sur la confiture d'abricot.
- 8 Cuire la tarte pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la pâte et la croûte soient bien croustillantes / dorées.
- 9 Préparez le Taartina selon les instructions avec du jus de pommes.
- 10 Retirez la tarte du four et laissez-la refroidir complètement. Badigeonnez la tarte avec le Taartina pour un résultat final parfait. Terminez avec du sucre impalpable.

