



Tarte apericube (vu dans femme actuelle)

Une autre façon de manger les apericubes



Il vous faut

60 apericubes
8 cl de crème liquide entière

Pour la pâte au parmesan

100 g gr farine
80 g de beurre en morceaux
70 g de parmesan râpée
30 g de concentré de tomate

½ cac de fleur de sel
1 pincée de poivre noir
1 jaune d'œuf

Préchauffez le four à 180°

Mettez les ingrédients dans le bol et faites tourner le thermomix pendant 2 mn vitesse épi

Déposez dans un moule carré, étalez avec les doigts ou le dos d'une cuillère,

Enfournez et faites cuire pendant 15 m,

Dans le bol mixez 10 cubes de fromage avec la crème fraîche, garnissez la pâte cuite et déposez joliment les cubes, Parsemez quelques cubes de curry ou paprika,

Faites la veille, la pâte se découpe mieux, le 1^{er} jour trop sableuse



Imprimer la recette