

# Tartelettes aux abricots

*à la vergeoise et au pralin*



**Pour 4 tartelettes**

**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 25 minutes

**Pâte brisée** :

- 150 g de farine
- 75 g de beurre tempéré
- 1/2 c à café de sel
- 1 c à café de sucre vanillé maison
- 50 g d'eau tiède

**Garniture** :

- 6 abricots
- 1 c à soupe de pralin
- 1 c à soupe de farine ou Maïzena
- 30 g de vergeoise blonde

Préparez la pâte brisée (au thermomix, au robot ou à la main) :

Au thermomix : Placez tous les ingrédients sauf l'eau. Faites une pulsion turbo.

Ajoutez l'eau et programmez **30 secondes/fonction épi**.

Mixez **10 secondes/vitesse 2/fonction sens inverse**. Sortez la pâte du bol et laissez reposer 1 heure minimum au réfrigérateur ou placez-la directement dans le moule avant de la laisser reposer.

Je vous explique comment réaliser la pâte manuellement ou à l'aide d'un robot (voir les liens sur le blog).

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez la garniture des tartelettes : Mélangez la farine et la Maïzena avec le pralin.

Garnissez 4 moules à tartelettes avec la pâte brisée et piquez la surface de la pâte avec une fourchette..

Répartissez le mélange pralin/farine ou Maïzena sur la pâte.

Coupez les abricots en quatre. Disposez les quartiers d'abricot sur la pâte (6 par tartelettes).

Parsemez la vergeoise blonde sur les abricots.

Glissez au four pour 25 minutes (voire + ou - en fonction de votre four).

Laissez refroidir 15 minutes avant de démouler.