

# Tarte à l'abricot au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapas : 12	Astuces : 12	

## Ingrédients

Pour la pâte thermomix :

300G de farine

140G de lait

60G de poudre d'amandes

50G de beurre mou

50G de sucre

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel Pour la compote abricot thermomix :

700G d'abricot

1 pomme (facultatif)

1 sachet de sucre vanillé

## Etapas

Préchauffer le four sur 180°C

Pour la pâte :

Â»

Mettre le lait et la levure dans le bol du thermomix et régler sur 37°C à la vitesse 2 pendant 3 minutes.

Â»

Ajouter les autres ingrédients pour la pâte et régler 3 minutes sur la fonction épi.

Â»

Mettre la pâte sur un plan de travail que vous aurez fariné et étaler la pâte.

Â»

Graisser le moule à tarte et déposer votre pâte dedans.

Pour la compote :

Â»

Laver, couper les abricots en enlevant le noyau.

Â»

Les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher la pomme, couper la en 4 et la mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le sucre vanillé et régler 5 minutes sur la vitesse 3 pendant à 70°C.

Pour la tarte à l'abricot :

Â»

Déposer la compote sur la pâte à tarte.

Â»

## Tarte à l'abricot au magimix

Avec le reste de pâte, faire des petite lamelles et les déposer sur la pâte.

Â»

Badigeonner les lamelles avec du jaune d'oeufs.

Â»

Enfourner +ou - 30 minutes.

Régalez-vous avec cette tarte aux abricots maison au thermomix. Miam ;)