

Tartelette pêche, abricot, miel au thermomix

Informations

Préparation : 18 min	Cuisson : 30 min	Durée : 48 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapes : 11	Commentaires : 8	Astuces : 13

Ingrédients

Pour la pâte feuilletée:

150G de farine

150G de beurre

75G d'eau

1 pincée de sel Pour la garniture:

4 abricots

3 pêches

3 CàS de miel

Etapes

Pour la pâte:

Â»

Voir la [recette de la pâte feuilletée](#).

Pour la garniture:

Â»

Mettre le four à préchauffer sur 180°C.

Â»

Laver et couper les abricots en 2, laver 1 pêche et couper la en 2.

Â»

Les mettre dans le bol du thermomix et programmer 5 minutes vitesse 3 à 70°C.

Â»

A la sonnerie programmer 2 minutes sur vitesse 5.

Â»

Pendant ce temps, couper les pêches en lamelles.

Â»

Etaler la pâte, couper des rond de 2 cm plus grands que vos moules.

Â»

Huiler les moules et mettre la pâte dedans.

Â»

Mettre ensuite 4 CàS de compote, ensuite 1/2 cuillère à soupe de miel.

Â»

Poser par dessus 4 lamelles de pêche.

Â»

Enfourner 30 minutes sur 180°C.

Laisser tiédir avant de déguster ces délicieux tartelettes thermomix