

TARTE LÉGÈRE ABRICOTS BASILIC

PÂTE SABLÉE

150 gr de margarine fruit d'or aux trois graines
300 gr de farine type 80
1 c à soupe de xylitol
1 blanc d'œuf

GARNITURE

700 gr d'abricots dénoyautée
500 gr d'eau
14 gr (soit 7 feuilles de gélatine)
2 c à soupe de sucre au basilic
une goutte de colorant vert



moule à tarte de 25 cm de diamètre, si possible à bords haut

Préchauffez le four à 175 °C (th. 6-7).

Mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 15 sec vit 6 sortir la pâte et l'utiliser immédiatement

Chemiser un moule avec du papier sulfurisé, le garnir avec la pâte (étaler à la main au fond et sur les bords), recouvrir d'un disque de papier cuisson puis de billes ou de légumes secs. Enfournez 15 min pour une cuisson à blanc. Ôter papier et lest, et laisser tiédir le fond de tarte.

Mettre les oreillons d'abricot dans le Varoma et 300 gr d'eau dans le bol programmer 15 mn Varoma vit 1
faire tremper la gélatine pour bien l'hydrater

A la fin de la cuisson ajouter la gélatine dans l'eau chaude ainsi que le sucre de basilic Laisser refroidir un peu avant de monter la tarte