

Tarte abricots extra crisp cookeo



Tarte abricots extra crisp cookeo

Ingrédients

1 pâte brisée

6 abricots

60 g de sucre en poudre

20 g de poudre d'amandes

100 ml de crème fraîche

2 oeufs

Préparation

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo, faites préchauffer à 180°

Coupez vos abricots en 2 ,enlevez les noyaux.

Découpez la pâte brisée à la dimension de votre moule (ici 20 cms)

Piquez la pâte

Répartissez les oreillons d'abricots dans le moule

Dans un saladier mélangez les oeufs ,le sucre en poudre ,la poudre d'amandes et la crème fraîche.

Versez la préparation sur les abricots

Soulevez le couvercle extra crisp puis déposez votre moule dans la cuve cookeo.

Programmez 30 mn à 180°

Si cela ne suffit pas rajoutez du temps . Surveillez toutes les 10 mn environ